



CELEBRAÇÃO EM BELFORD ROXO

Ceambel forma mais de 70 cuidadores de idosos

RAFAEL BARRETO/PMBR

Prontas para o mercado de trabalho, as formandas foram diplomadas no Teatro da Cidade. Elas integram do projeto do Centro Especializado de Atendimento à Mulher de Belford Roxo (Ceambel), que já formou mais de 600 mulheres vítimas de violência ou que possuem o Cadastro Único.

PÁG.3

Dupla Fla-Flu vai investir cerca de R\$ 200 milhões no Mário Filho

PÁG.5

Passagens no Pix começam no mês de julho de 2023 no RJ

PÁG.6

Riotur libera lista das atrações do Réveillon 2023

PÁG.6

GM-Rio recebe novos celulares para fiscalização

PÁG.6



REPRODUÇÃO

ASFIXIA TOTAL

Traficante cai nas mãos GAT

DIVULGAÇÃO



Um traficante foi preso por agentes do 20º Batalhão de Polícia Militar (Mesquita) durante ação para retirada de barricadas em uma comunidade de Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense. Arma e drogas foram apreendidas. A identidade do suspeito não foi divulgada. Em outra ação, policiais do DPO (Destacamento de Policiamento Ostensivo) de Austin prenderam um marginal com drogas e um simulacro de pistola.

PÁG.7

VIOLÊNCIA EXTREMA

DHC captura um dos assassinos de francês morto a marteladas

Thiago Mariano dos Santos, um dos suspeitos de torturar e matar a marteladas o francês Rodolphe Jean-Claude Maurice, de 25 anos, foi preso pela Delegacia de Homicídios da Capital (DHC) e 159ª DP (Cachoeira de Macacu). Outros dois comparsas, Alessandro de Azevedo Monteiro e Tawan Matheus Barros Virgolino, estão foragidos.

PÁG.7



Estuprador de mãe e filha é capturado

O acusado foi preso pela Polícia Civil acusado de estupro de uma mulher e a filha dela na Região dos Lagos. Contra o bandido, havia dez mandados de prisão em aberto pelo crime de roubo. Ele estava evadido do sistema prisional desde o ano de 2011.

PÁG.7

Militar reformado é baleado durante tentativa de roubo de carga na Linha Amarela

PÁG.7

Polícia grampeia casal que teria esfaqueado artista plástica em assalto no Rio

PÁG.7

Musical conta a história de Jesus Cristo em clima de Natal em Igreja na Baixada

PÁG.4

RIOTUR

DIVULGA

ATRAÇÕES

DOS PALCOS DO RÉVEILLON 2023



Será uma queima de fogos inédita

O maior Réveillon do mundo será patrocinado por Amstel e Engov After

IZABELLE RODRIGUES

horahmunicipios@gmail.com

O maior e mais bonito réveillon do mundo está de volta, e, pra ser épico, a Prefeitura do Rio estende as comemora-

ções pela primeira vez a oito pontos da cidade – além dos tradicionais shows na Praia de Copacabana e a queima dos fogos de artifícios. A temática dos festejos une tecnologia e sustentabilidade, em uma reflexão sobre o bem-estar das próximas

gerações. Na “Princesinha do Mar”, o Palco Copacabana, localizado em frente ao Hotel Copacabana Palace, terá como atrações Zeca Pagodinho, Iza, Alexandre Pires, a bateria da Grande Rio e DJs. Já o Palco Carioca – que ficará na altura da

Rua Santa Clara – vai misturar o melhor do carioca com apresentações de Mart’nália, Bala Desejo, Gilson’s, a bateria da Beija-Flor e DJs. E mais uma atração: Preta Gil.

O maior Réveillon do mundo será patrocinado por Amstel e Engov After e

terá uma queima de fogos inédita, com bombas mais modernas e tecnológicas. Na chegada de 2023, à meia-noite, o céu de Copacabana se iluminará com um espetáculo de 12 minutos de fogos piromusicais. Em uma apresentação ainda mais po-

tente, terá grafismos inéditos e mais tecnologia, com brilhos e cores que iluminarão o céu. Mas a festa também será para lá de especial nos bairros do Flamengo, Ilha do Governador, Madureira, Paquetá, Pedra de Guaratiba, Penha, Ramos e Sepetiba.

Sesc Verão 2023 levará esporte, cultura e lazer a mais de 20 cidades do RJ

Com o intuito de proporcionar lazer, bem-estar e qualidade de vida aos cidadãos do estado do Rio, o Sesc RJ confirmou a realização, entre os dias 13 de janeiro e 12 de fevereiro, do Sesc Verão 2023.

Com a mensagem “O verão é para todos!”, o evento promove intensa programação gratuita e acessível, com diversas atividades voltadas a toda a família, incluindo modalidades esportivas, culturais e ações de assistência social.

Em 2023, as atividades presenciais voltam em sua totalidade aos mais de 20 municípios fluminenses

contemplados com o projeto. Além de atividades nas unidades Sesc e nas arenas montadas em praias, praças e parques, o evento inova este ano ao levar o melhor do verão para dentro de shopping centers e de Vilas Olímpicas.

“O Sesc Verão é um projeto que promove a qualidade de vida, incentiva as práticas esportivas e atividades físicas, estimula o turismo, fomenta a economia local e proporciona a todos nós, cidadãos fluminenses, alegria, bem-estar, cultura e muito lazer. É gratificante ver todo o envolvimento dos nossos sindicatos e

prefeituras na realização desse projeto tão grandioso e que cria, anualmente, memórias afetivas em todas as cidades pelas quais passa”, comemora o presidente da Fecomércio RJ, Antonio Florencio de Queiroz Junior.

A programação contemplará shows de artistas consagrados e talentos locais, oficinas com ídolos dos esportes, espetáculos de circo, teatro e música, jogos como frescobol e futmesa, aulão de ritmos, gincanas, sessões de cinema, entre muitas outras atrações. O projeto conta com o apoio de parceiros locais, como

as prefeituras e os sindicatos do comércio, a fim de

promover o comércio e o desenvolvimento regional,

a transformação social e o desenvolvimento humano.

DIVULGAÇÃO



Projeto conta com o apoio de parceiros locais

Litoral do Rio de Janeiro é eleito o melhor do Brasil



Dados são da Booking.com

Uma pesquisa nacional feita pela Booking.com, especializada em viagens, apontou o Rio de Janeiro como o estado com o melhor litoral do país. O Rio venceu os litorais de Ceará, Bahia, Pernambuco e Santa Catarina.

O levantamento é baseado nas experiências de pessoas que viajaram e foram entrevistadas para que a base de dados fosse colhida. Os dados buscaram entender o comportamento do turista quando viaja para a praia.



O SOMBRA

ENVIE SUA DENÚNCIA OU ELOGIO!
horahmunicipios@gmail.com

Imagem de bom moço

As suspeitas de que um vereador fluminense tem estreitas ligações com a milícia esquentam cada vez mais e acenderam o sinal de alerta do Ministério Público do Rio de Janeiro (MPRJ). O parlamentar, que quer passar a imagem de bom moço, se apresentando como figura carismática montada por ele como uma máscara, tem em seu histórico muita podridão.

Caráter duvidoso

Um passarinho contou ao Sombra que as suspeitas sobre o suposto envolvimento do parlamentar com um grupo de criminosos que atua no seu curral eleitoral, não são recentes. O ex-PM, que para muitos que o conhecem, tem um caráter duvidoso, entrou no radar do MP, que poderá abrir uma investigação para apurar as possíveis relações perigosas do político com o tenebroso mundo do crime. O que não seria novidade!

Certeza da impunidade

É de políticos dissimulados como esse que o povo, mas especificamente o eleitor, precisa ficar atento, ou melhor, de olhos bem abertos. Eles pregam discursos de autopromoção e se vendem como o último biscoito do pacote. Tudo para garantir votos. O parlamentar em questão deve mesmo acreditar em crime perfeito e na certeza da impunidade. Só que não!

CELEBRAÇÃO

Ceambel forma cuidador de idosos

Mais de 70 profissionais de Belford Roxo estão capacitadas para atuar no mercado de trabalho. As formandas comemoraram o fim do curso

ANTONIO CARLOS

horahmunicipios@gmail.com

Mulheres prontas para o mercado de trabalho. A Prefeitura de Belford Roxo, através da Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Mulher, celebrou a formatura de mais de 70 mulheres no Curso de Cuidadoras de Idosos, no Teatro da Cidade, promovido pelo projeto do Centro Especializado de Atendimento à Mulher de Belford Roxo (Ceambel). O curso já formou mais de 600 cuidadoras no projeto e é direcionado para as mulheres cadastradas no equipamento, vítimas de violência ou que possuem o Cadastro Único.

Com aulas teóricas, práticas e estágio em abrigos que somam 180 horas de curso, a certificação é oferecida para dar oportunidade às mulheres na busca da independência financeira e libertarem-se do ciclo de violência que a maioria do grupo vivenciou. O curso reúne mulheres dos equipamentos municipais do Ceambel, Centro



A secretária de Assistência Social, Brenda Carneiro, parabenizou as formandas e estuda a possibilidade de implantar mais cursos

de Referência de Assistência Social (CRAS), Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) e as demais que tenham a intenção na formação de cuidadora.

A secretária de Assistência Social, Cidadania e Mulher, Brenda Carneiro, esteve presente para prestigiar o evento. “É emocionante ver os olhos dessas mulheres guerreiras brilhando no dia da formatura. Desejo todo o sucesso para todas”, comentou. “O primeiro passo já foi dado, qualificar é a ponte para um futuro promissor. Estamos trabalhando para

oferecer mais cursos e serviços a todas mulheres”, completou Brenda.

Mercado de trabalho

A diretora do Centro Especializado de Atendimento à Mulher de Belford Roxo (Ceambel), Ana Cristina de Souza, pontuou sobre o evento. “Temos 75 mulheres se formando na cerimônia. São 75 mulheres que vão poder ingressar no mercado de trabalho com uma qualificação de qualidade. Esse momento é muito gratificante. Queremos ampliar essa oportunidade e oferecer

mais cursos para as mulheres conquistarem a autonomia financeira”, ressaltou Cristina.

De acordo com a enfermeira e professora do curso, Cibele Athayde, essa experiência faz toda a diferença na vida das mulheres. “Tenho muito orgulho de toda a dedicação e esforço de todas. Elas reconquistaram a confiança e saem empoderadas do curso.

O peso emocional de formar e capacitar essas mulheres é muito grande. Fico com um sentimento enorme de gratidão”, completou Cibele.

“REALIZEI UM SONHO AO CONCLUIR ESSA FORMAÇÃO”

A moradora de Heliópolis e oradora da turma, Carla Emanoela da Silva, 39 anos, fez um discurso emocionante na cerimônia. “Já tive experiência na área, mas agora me especializei, aprendi muito em todos os encontros. Realizei um sonho ao concluir essa formação. Agradeço todo o acolhimento e carinho que tive no projeto”, relatou. “Apesar

de tudo que passei na vida, hoje estou de pé e sou uma nova mulher de realizações. Saio daqui fortalecida e pronta para vencer”, finalizou Carla.

Estiveram também presentes a presidente da Funbel, Clarice Santos, o empresário do ramo da saúde, Leandro Santoro, e a coordenadora do Ciam da Baixada Fluminense, Sônia Lopes.



Carla Emanoela emocionou a todos contando sua história e realizando seu sonho de se formar

‘Defesinha’ forma 30 crianças e adolescentes em Belford Roxo

Promovendo atividades de cidadania, integração e inclusão social. A Secretaria de Defesa Civil de Belford Roxo, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Habitação, a empresa de gestão de risco social LPD e o 4º Grupamento de Bombeiro Militar, realizou o último dos quatro encontros do Projeto Defesinha e a certificação de 30 alunos da turma. O evento ocorreu no Condomínio Atlântico I, em São Bernardo.

O projeto no município foi uma iniciativa do secretário de Defesa Civil, Alberto Vieira, e leva atividades e palestras educativas para os pequenos cidadãos em situação de vulnerabilidade.

Este ano em Belford Roxo o projeto já formou mais de 230 crianças e adolescentes nos bairros de Santa Teresa, Wona e São Bernardo. “Os alunos tiveram a oportunidade de aprender sobre cidadania, civismo, educação física, prevenção de acidentes domésticos e como lidar em situações adversas do meio ambiente que servirão para conscientizá-los na jornada da vida”, resumiu Alberto Vieira.

Ampliar a visão de mundo

O objetivo do projeto é ampliar a visão de mundo dos alunos e ensinar valores indispensáveis. Além disso, os alunos tiveram a experiência de vivenciar um dia

com o 4º Grupamento de Bombeiro Militar de Nova Iguaçu, com a recepção atenciosa de toda a equipe do Capitão Oliva.

Durante a cerimônia estiveram presentes representantes da equipe da Defesa Civil e Secretaria de Educação de Belford Roxo, além de funcionários da empresa LPD, responsável pela gestão dos conjuntos habitacionais no município.

Alunos multiplicadores

O coordenador do Projeto Defesinha de Belford Roxo, Marcelo Pereira, destacou a importância da iniciativa. “As crianças aprendem e desenvolvem uma consciência sobre diversos assuntos que vão ajudá-los a ampliar a visão de mundo”, contou. “A ideia também é que esses alunos sejam multiplicadores dos ensinamentos no círculo social e familiar. Ajudamos as crianças desenvolverem um pensamento crítico a respeito de temas relevantes, direcionando e incentivando elas a trilhem o caminho de um futuro promissor”, completou Marcelo, ao lado do coordenador municipal da Defesa Civil, Ricardo Dantas.

Meriti realiza festa natalina para cadastrados em ações sociais



Confraternização de natal dos cadastrados nos CRAS e CREAS é realizada em Meriti

A Prefeitura de São João de Meriti, por meio da Secretaria de Assistência Social, realizou ontem (22) a confraternização de Natal dos cadastrados nos CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) e CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social) do município.

O evento contou com muita música, dança, animação, brincadeiras, além de um café da manhã. Para a secretária de Assistência Social Almerinda de Car-

valho, o principal objetivo da ação é promover a interação e fortalecer o vínculo entre as pessoas e o instrumento público: “Esse é o momento ideal para trabalhar com nossas crianças sobre a importância de homenagear aquele que morreu por nós. Muitas coisas boas ainda irão acontecer e só tenho que agradecer ao prefeito por nos ajudar a proporcionar momentos de lazer para nossas crianças”, afirmou.

O objetivo foi promover

um ambiente acolhedor e divertido para as crianças atendidas. Ao longo da ação foram distribuídos doces e brinquedos recebidos por meio de doações. O encontro contou com a participação de 30 famílias e dos agentes da pasta.

Gabriella Martins, 27 anos, usuária do serviço, comentou sobre a confraternização: “Gostei muito da ação, pois aqui somos muito bem acolhidos pela equipe e tudo aqui é motivo de festa.”

Pessoas com deficiência terão prioridade de investigação em crimes de internet

O presidente da Assembleia Legislativa do Rio de Janeiro (Alerj), deputado André Ceciliano, promulgou, na última-sexta-feira (16), a Lei 9929/2022, de autoria da deputada Alana Passos (PTB), que estabelece prioridade de investigação para os crimes

praticados contra pessoas com deficiência nas redes sociais.

Segundo o texto da nova Lei, ao instaurar procedimento investigatório, a Delegacia de Repressão aos Crimes de Internet (DRCI) deverá identificar a capa do Registro de Ocorrên-


cia com a seguinte etiqueta: “Prioridade – Pessoa com Deficiência Vítima”. “Infelizmente, a discriminação que os portadores de deficiência sofrem em seu dia a dia também migrou para a internet. É comum que muitos sejam vítimas de xingamentos e

humilhações, quando não são enganados por golpes. Considerando as limitações a que são submetidos, nada mais justo que tenham prioridade, para que a justiça seja feita, e os culpados, punidos”, ressaltou Alana Passos. O Brasil vive uma escala-


da de crimes virtuais, que explodiram durante a pandemia. Segundo dados do Instituto de Segurança Pública (ISP), em março de 2020, houve o registro de 532 casos. No mesmo mês, em 2021, esse número saltou para 1.542, um aumento de mais de 170%.



A proposta é de autoria da deputada Alana Passos (PTB)



O Congresso Nacional aprovou ontem (22) o Orçamento de 2023. Trata-se do PLN (projeto de lei da Casa) 32 de 2022, que agora vai à sanção presidencial. O texto projeta um deficit (saldo negativo nas contas públicas) de R\$ 231,5 bilhões para o próximo ano.



Uma menina de 10 anos foi vítima de injúria racial na escola onde estuda, na Zona Oeste do Rio. Ela foi chamada de “neguinha com cabelo de macaco” pelo pai de outro aluno através de um áudio encaminhado no grupo de Whatsapp da turma da escola.

COBERTURA OBRIGATÓRIA

A Comissão de Viação e Transportes da Câmara dos Deputados aprovou proposta que os pontos de embarque e desembarque de passageiros nos serviços de transporte público coletivo devem ter cobertura. O texto altera a Lei da Mobilidade Urbana.

PARECER FAVORÁVEL

Trata-se da PL 5437/19, do deputado Charles Fernandes. O texto recebeu parecer favorável do relator, deputado Vicentinho. Segundo ele, a prestação de serviços de transportes não deveria se restringir ao período no interior dos veículos.

JUSTIFICATIVA

“O tempo de espera, em certas ocasiões, pode inclusive ser superior ao tempo de viagem. O sistema de transportes, deve ser planejado para proporcionar, além de segurança e regularidade, salubridade e conforto”, reforçou o parlamentar.

Musical conta a história de Jesus Cristo na Baixada



Na semana do Natal, a Igreja Batista Atitude de Nova Iguaçu resolveu inovar e contar a história do nascimento de Jesus Cristo através de um musical. O Teatro Nova Iguaçu ficou lotado para a encenação do espetáculo “Emanuel, o Deus conosco”, dirigido pelo diretor teatral Leandro Oliveira. A apresentação trouxe uma visão contextualizada do nascimento de Jesus e sua obra, com mais de 150 atores, músicos e cantores envolvidos neste projeto lindo! No próximo domingo (25), o espetáculo acontece na Igreja Batista em São João de Meriti.

NO APAGAR DAS LUZES

O presidente Jair Bolsonaro editou medida provisória para que a CEF administre, pelo período entre 1º de janeiro e 31 de dezembro de 2023, o fundo que abriga os recursos do Seguro DPVAT, além de operacionalizar os pedidos das indenizações.

ATRAVÉS DE CONTRATOS

Criado em 1974, o seguro indeniza vítimas de acidentes de trânsito. No ano passado, a Caixa substituiu a Seguradora Líder na função, por meio de um contrato com a Supesep, órgão do governo que fiscaliza os mercados de seguro.

EDITORIAL

Pesquisa sobre voto com comprovante impresso

Pesquisa PoderData realizada de 11 a 13 de dezembro de 2022, aponta que os brasileiros se dividem ao opinar quanto à eventual criação de um comprovante impresso para o voto na urna eletrônica. São 43% os que defendem e 41% contrários ao mecanismo – um empate no limite da margem de erro da pesquisa, de 2 pontos percentuais. Outros 16% não souberam como responder.

Esta é a 1ª vez em 2022 que o PoderData questionou os entrevistados sobre o tema. Desde agosto de 2021, a última vez que a pergunta foi feita, o apoio ao comprovante impresso subiu 9 p.p. enquanto a aversão despencou 16 p.p.

A pesquisa foi realizada pelo PoderData, empresa do grupo Poder360 Jornalismo, com recursos próprios. Os dados foram coletados por meio de ligações para celulares e telefones fixos. Foram 2.500 entrevistas em 302 municípios nas 27 unidades da Federação. A margem de erro é de 2 pontos percentuais. O intervalo de confiança é de 95%.

Para chegar a 2.500 entrevistas que preenchem proporcionalmente (conforme aparecem na sociedade) os grupos por sexo, idade, renda, escolaridade e localização geográfica, o PoderData faz dezenas de milhares de telefonemas. Muitas vezes, são mais de 100 mil ligações até que sejam encontrados os entrevistados que representem de forma fiel o conjunto da população.

ASSUNTO EM PAUTA

Meriti discute Direitos Humanos e Igualdade Racial em seminário

O evento abordou os temas, como Primeira Infância e o Direito à Vida, Educação Continuada de Direitos Humanos e sua Relevância nas Políticas Públicas e Segurança Alimentar

ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

A Prefeitura de São João de Meriti, por meio da Secretaria de Direitos Humanos e Igualdade Racial, realizou na última quarta-feira (21), um Seminário de Direitos Humanos, no auditório do Meriti-Previ, no Jardim Meriti. Com falas de integrantes do poder municipal e estadual, além de especialistas em direitos humanos, primeira infância e saúde o evento abordou os temas: Primeira Infância e o Direito à Vida, Educação Continuada de Direitos Humanos e sua Relevância nas Políticas Públicas e Segurança Alimentar.

“A realização desse evento é de grande importância, pois estamos trabalhando



Seminário foi realizado no auditório do Meriti-Previ, no Jardim Meriti

três temas de interesse público. São João de Meriti é um dos poucos municípios da Baixada Fluminense que possui uma Lei de Segurança Alimentar e Nutrição Infantil em vigor. Ações como

essa são de extremo valor para a nossa cidade e não posso deixar de agradecer ao prefeito João Ferreira Neto, o Dr. João, ao deputado estadual Valdecy da Saúde e todas as secretarias envol-

vidas nessa ação”, afirmou o secretário de Direitos Humanos e Igualdade Racial Marcelo Rosa.

Relevância da ação
A superintendente esta-

duo de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, Alessandra Werner, destacou a relevância da ação e parabenizou os envolvidos: “Gostaria de elogiar a atual gestão por essa atuação. É

muito importante tratar as políticas públicas de direitos humanos nos municípios envolvendo a sociedade civil e todos que fazem parte desse trabalho.”

O encontro contou com a participação da subsecretaria de Saúde, Dra. Malu, de representantes da sociedade civil, dos Conselhos Municipais e Estaduais de Políticas Públicas e dos agentes da pasta, do Grupo de Mulheres do Estado do Rio de Janeiro, do Coletivo Neurodiversos, do Projeto Social Construindo um Novo Amanhã, da Promotora da 1º Vara de Infância e Juventude de São João de Meriti Dra. Luciana Pereira, da Superintendente Estadual de Promoção e Defesa dos Direitos Humanos, Alessandra Werner e da representante do Ação da Cidadania, Mariah Pereira.

MUNDO

Ida de Zelensky a Washington é prova de que EUA lutam ‘guerra indireta’, diz russos

RÚSSIA - O Kremlin afirmou ontem (22) que a visita do presidente ucraniano Volodimir Zelensky aos Estados Unidos é uma prova de que Washington vem travando uma “guerra indireta e por procuração” contra a Rússia.

Foi a primeira vez que a Rússia se manifestou sobre a viagem inédita

de Zelensky a Washington, na quarta-feira (21). Zelensky se reuniu com o presidente norte-americano, Joe Biden, e, pela noite, discursou na Câmara dos Deputados do país.

O porta-voz do governo russo, Dmitry Peskov, disse achar que o discurso de Zelensky reflete que nem ele nem os Esta-

dos Unidos têm intenção de “ouvir a Rússia”

“Até agora, podemos observar com pesar que nem o presidente (americano Joe) Biden nem o presidente Zelensky disseram nada que pudesse ser visto como uma possível disposição de ouvir as preocupações da Rússia”, disse Peskov.

O porta-voz mini-

mizou o novo apoio militar anunciado por Biden durante a visita do líder ucraniano. Os EUA doarão US\$ 1,85 bilhão (R\$ 9,6 bilhões) em assistência militar adicional para a Ucrânia, incluindo a transferência do Patriot, um dos mais modernos sistemas de defesa aérea do mundo.



O porta-voz do Kremlin, Dmitry Peskov, disse que novo sistema antimíssil doado pelos EUA não vai parar a Rússia

REFORMAS NO MARACA

Flamengo e Fluminense planejam investir R\$ 200 milhões no Maracanã

Flamengo e Fluminense aguardam licitação definitiva do Maracanã antes de iniciar reestruturação

IZABELLE RODRIGUES

horahmunicipios@gmail.com

A disputa pela licitação definitiva do Maracanã ocorreu nos bastidores entre Flamengo, Vasco e Fluminense. Caso a dupla Fla-Flu seja a vencedora do processo, ambas as diretorias planejam investir cerca de R\$ 200 milhões para modernizar o Templo Sagrado pelos próximos 25 anos.

Em entrevista, o CEO do Maracanã, Severiano Braga, relatou que Flamengo e Flu-

uminense terão que investir nos seguintes aspectos: placas eletrônicas, parte elétrica e cobertura do estádio. No entanto, os clubes cariocas possuem apenas a concessão provisória do Templo Sagrado, ou seja, os dirigentes das equipes aguardam o desfecho da licitação definitiva de 25 anos para agir nos bastidores. Como mencionado anteriormente, o Vasco, com o apoio da 777 Partners e da WTorre, também está na briga pela licitação definitiva do Maracanã. Caso o time vascaíno vença o processo, o Flamengo não

terá o Templo Sagrado como prioridade nos próximos anos. Desse modo, o Rubro-Negro buscaria atuar em outros estados do Brasil e, principalmente, avançar no projeto do estádio próprio.

No entanto, caso o Flamengo vença o processo de licitação, o Rubro-Negro usará o projeto de estádio próprio como segundo plano. O Mais Querido e o Fluminense possuem a concessão provisória do Maracanã até maio de 2023, ou seja, todos os detalhes devem ser resolvidos no início da próxima temporada.



DIVULGAÇÃO

Reforma será da parte elétrica e cobertura do estádio

Novo reforço do Fluminense, Lima chega como principal aposta para 2023

DIVULGAÇÃO



Jogador chega às Laranjeiras cercado de expectativas

Em uma janela de transferências movimentada, o Fluminense atendeu ao desejo do técnico Fernando Diniz e acertou a contratação do meia Lima, de 26 anos, que defendia o Ceará. Com credenciais aprovadas, o jogador chega às Laranjeiras cercado de expectativas e como a principal aposta para 2023.

Revelado no Grêmio e com passagem pelo futebol espanhol, onde vestiu a camisa do Mallorca, e Emi-

rados Árabes, no Al-Wasl, Lima só conseguiu se consolidar no Vozão. Foram 182 jogos disputados, 25 gols marcados e 19 assistências.

A versatilidade dentro das quatro linhas fez do meia um trunfo nas últimas temporadas, podendo jogar centralizado entre as linhas ou aberto em ambos os lados do gramado. Com Lima, o Fluminense ainda ganha mais uma peça de força física elogiada para o meio-

-campo combativo, destaque em 2022, além de bolas paradas como especialidade - no Ceará, o camisa 45 era o cobrador oficial e uma das principais armas ofensivas utilizando o fundamento.

A diretoria tricolor já acertou as chegadas de Keno, Guga e Vitor Mendes, que defendiam o Atlético-MG, do goleiro Vitor Eudes, ex-Marítimo (POR), e do lateral-esquerdo Jorge, do Palmeiras.

Douglas Costa define Flamengo como prioridade para 2023

Após passagem abaixo do esperado pelo Grêmio em 2021, o atacante Douglas Costa pode vestir a camisa de um clube brasileiro. Segundo informações do jornalista Jorge Nicola, a prioridade do jogador é jogar pelo Flamengo. Na última quarta-feira (21), foi noticiado que o jogador estava na mira de Botafogo, Grêmio e do Rubro-Negro carioca. Os botafoguenses negaram a informação que estariam interessados no jogador que disputou a Copa do Mundo de 2018. A ideia do desafio de atuar em um clube com elenco de ponta, em que teria que brigar pela titularidade, agrada Douglas Costa e foi o motivo pelo qual o fez dar ao Flamengo a preferência de sua contratação.

Defendendo a camisa do LA Galaxy, da MLS, desde o início de 2022, o jogador soma 29 jogos, quatro gols e uma assistência.

Botafogo oficializa renovação do empréstimo de Wendel Lessa

Dando sequência ao trabalho de valorização dos jovens atletas no projeto do sub-23 alvinegro, o Botafogo acertou a renovação do contrato de empréstimo de Wendel Lessa, junto à Cabofriense, por mais dois anos. O meio-campista de 20 anos está em pré-temporada com o elenco que inicia a disputa do Campeonato Carioca 2023.

Jogador caracterizado pela liderança, bom chute de fora da área e versatilidade dentro do campo, Wendel foi um dos destaques do sub-20 alvinegro nas últimas temporadas. Em 2021, marcou o gol do título da Copa Rio/OPG, campe-

onato que foi conquistado novamente em 2022, e foi peça importante do Glorioso na Copinha 2022. O meio-campista segue firme na pré-temporada do Botafogo B, sob o comando do técnico Lúcio Flávio, para a disputa do Estadual de 2023.

“Estou muito feliz com mais um passo dentro do Botafogo, clube que vem acreditando no meu potencial e me proporcionando uma grande evolução. Vou continuar dando o meu melhor no dia a dia para retribuir a confiança de todos e seguir no caminho das conquistas, que trarão alegrias à torcida“, agradeceu o atleta.

Fluminense desiste da contratação de uruguaio

REPRODUÇÃO



Camilo foi eleito o melhor lateral-esquerdo do campeonato uruguaio

Um dos jogadores considerados para assumir a lateral esquerda do Fluminense foi Camilo Cándido. O uruguaio, jogador do Nacional (URU), teve seu nome cogitado no Tricolor e seu empresário confirmou que houve uma procura. Entretanto, os dirigentes do Flu desistiram do negócio por conta de uma má impressão.

A suspeição que ficou na cúpula do futebol tricolor, apurou o NETFLU, foi a de que o staff de Camilo estava fazendo leilão. A partir daí, o Fluminense voltou a mirar a contratação de Jorge, do

Palmeiras, requisitado há algum tempo, mesmo este tendo salário muito mais elevado do que o atleta uruguaio. O ex-jogador de Flamengo e Porto (POR) será anunciado em breve.

Camilo Cándido tem 27 anos e foi eleito o melhor lateral-esquerdo do último campeonato uruguaio. Além do Nacional, passou por Liverpool (URU), Rampla Juniors (URU) e San Martín (ARG). O Nacional (URU) topa negociá-lo, desde que algum clube se disponha a pagar mais de R\$ 10 milhões.

Vasco acerta a contratação joia Luca Orellano, do Vélez Sarsfield, clube da Argentina

Luca Orellano é jogador do Vasco da Gama. Nesta semana, os diretores do Cruz-Maltino se reuniram com os do Vélez Sarsfield e sacramentaram o negócio. Agora, exames e a assinatura do contrato até dezembro de 2026 separam Orellano de ser o primeiro reforço sul-americano do time de São Januário. Vale destacar, que o atleta é a quarta contratação para a próxima temporada. Pedro Raul, De Lucca e Léo já foram apresentados oficialmente.

No total, a transação pode render até 6 milhões de dólares (cerca de R\$ 31 milhões na cotação atual) aos cofres do clube argentino. Isso porque o Gigante da Colina vai pagar 4 milhões de dólares (R\$ 21 milhões) por 60% do passe do

atleta. O restante, ou seja, 2 milhões de dólares (R\$ 10 milhões) só serão pagos, para adquirir mais 25% do meia-atacante, caso objetivos sejam cumpridos. Assim, o time da Colina His-

tórica poderá ter 85%.

Luca Orellano tem 22 anos e é um meia-atacante que gosta de atuar pelo lado do campo. Foi revelado pelo Vélez Sarsfield e somente em 2019 que estreou pelos

profissionais. Dois anos depois, começou a despontar. Nesta temporada, o atleta fez 50 partidas, sendo que 36 foi titular. Balançou as redes quatro vezes e distribuiu quatro assistências.

DIVULGAÇÃO



Atleta é a quarta contratação para a próxima temporada

BILHETAGEM ELETRÔNICA

Pagamento de passagens por PIX deve começar no meio de 2023

Implantação do novo sistema de bilhetagem será feita pelo Consórcio Bilhete Digital

IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

O prefeito Eduardo Paes assinou, nesta semana, o contrato com a nova empresa responsável pela bilhetagem eletrônica dos ônibus e BRTs no Rio. Previsto para começar a funcionar em junho do ano que vem, o sistema, gerido pela Jaé, permitirá o pagamento de passagens por PIX, cartões de crédito e aproximação, além de fornecer estatísticas para a prefeitura.

“A gente começa a ter no BRT, integralmente, daqui a seis meses e tem um período de um ano e meio para a totalidade da implantação. Vai ter uma fase de adaptação, para as pessoas converterem seu RioCard para o novo bilhete, o Jaé,



Sistema permitirá o pagamento por PIX, cartões de crédito e aproximação

mas o mais importante é que a partir de agora mudamos para um sistema muito mais eficiente. É uma mudança na raiz do problema dos transportes”, comentou o prefeito. De acordo com Paes, o novo sistema vai abrir a “caixa preta” dos transportes no Rio. A previsão é que a tecnologia forneça dados em tempo real

e estatísticas de uso. Com esses números, a prefeitura poderá cobrar melhorias, como na quantidade de ônibus em uma determinada linha, propor ajustes no valor do subsídio.

“Acabamos com a ‘caixa preta’ dos transportes. Agora, a prefeitura e o Poder Público passam a saber o que se arrecada pelo setor

dos transportes, para onde os ônibus vão, com que frequência, que quantidade de pessoas e quantas pessoas pagando. Vai nos ajudar a regular melhor o sistema, fazer subsídios adequados e ter mais transparência”, explicou. A implantação do novo sistema de bilhetagem, chamado de “Jaé”, será feita pelo Consórcio

Bilhete Digital, que venceu a licitação aberta pela prefeitura, em junho deste ano. O sistema deve começar a operar no BRT, até junho do ano que vem, depois ser expandido para os ônibus e demais modais, como vans. Ao todo, o processo deve levar 18 meses.

Segundo a prefeitura, os passageiros terão um sistema mais prático de recarga, com a possibilidade de fazer tudo pelo aplicativo, sem perda de nenhum crédito por falta de uso. O sistema também vai oferecer um acompanhamento das linhas de ônibus pelo usuário. A ideia do sistema é ser mais amigável. O aplicativo Jaé também terá atendimento digital, mas as unidades presenciais já começam a ser instaladas no início do ano. A expectativa é que o sistema atinja a

totalidade das unidades em três anos. A primeira etapa tem sete pontos de atendimento e 154 terminais de autoatendimento. Na sequência, em 15 meses, o plano expande o número para 1 posto a cada 15 mil habitantes, além de 233 ATMs. A conclusão do plano, prevista para três anos, com um ponto de atendimento para cada 2.5 mil habitantes.

“O cidadão vai ter um serviço de recargas de cartão muito mais fácil. A recarga vai cair em cinco minutos, o que antes levava até 48 horas, mais postos de atendimento para o usuário resolver qualquer problema. Além disso, integrações com o VLT Rio. Então vai ser um serviço de muito mais qualidade”, comentou a secretária municipal de transportes, Maína Celidonio.

Guarda Municipal recebe novos smartphones para ações de fiscalização

A Guarda Municipal do Rio (GM-Rio) recebeu novos smartphones para emprego nas ações da rotina operacional da instituição, que envolve desde o atendimento aos chamados da Central 1746 até a aplicação de penalidades nas fiscalizações realizadas pelos guardas municipais, como é o caso da coerção à perturbação do sossego.

Ao todo são 1.655 novos aparelhos, do modelo Samsung A13, todos já atualizados com aplicativos operacionais, que estão sendo distribuídos gradativamente entre as unidades. A última aquisição de aparelhos realizada pela instituição havia sido em 2015. Os novos telefones já serão empregados na operação especial da GM-Rio para o Réveillon 22/23.

A tecnologia traz muitos



Tecnologia vai facilitar e agilizar o trabalho da GM-Rio

benefícios, e esse sistema vai facilitar e agilizar o trabalho da GM-Rio. No caso de um acidente de trânsito, por exemplo, quanto mais cedo o guarda chegar, mais rápido pode auxiliar a vítima e organizar o trânsito na região.

A distribuição dos novos aparelhos começou pelas equipes da Coordenadoria de Atendimento ao Cidadão (CAC), que é responsável pela fiscalização da perturbação do sossego, do Lixo Zero e por coibir a evasão

nos sistemas de transportes BRT e VLT. Todos os telefones já vem com os aplicativos GMmobile, InfraRio e Lixo Zero para pronto emprego pelos agentes. Além disso, também será permitido o acesso à rede social Whatsapp para comunicação interna com a base e interação nos grupos das unidades operacionais.

Outra nova funcionalidade do aparelho será o preenchimento online do BDT (Boletim Diário de Transporte), por meio do sistema

Viatran 2.0. Esse sistema trouxe a eliminação do preenchimento do BDT, proporcionando uma economia na utilização de papel.

Como o BDT deve ser preenchido a cada deslocamento de viatura, com informações como quilometragem, condutor e destino da missão, eram utilizados diversos papéis desse tipo por todas as unidades operacionais e setores administrativos da GM-Rio, podendo chegar até cerca de mil documentos em um único dia.

O preenchimento das informações é obrigatório, promovendo transparência e segurança tanto para a instituição quanto para os condutores. A substituição do papel pelo meio digital é mais um avanço visando à eficiência e à sustentabilidade.

Trechos da Avenida Brasil serão interditados para obras da Transbrasil

Novas interdições na Avenida Brasil começaram nesta semana para a realização de obras do Consórcio Transbrasil.

Até as 17h30 do dia 28, haverá interdição de 2 metros de faixa, junto ao lado direito da pista lateral, sentido Deodoro, na altura da passarela 6; Até as 16h do dia 31, haverá interdição de 1 faixa na pista lateral, junto ao lado direito, na altura da passarela 32, sentido Deodoro.

Até as 17h30 do dia 31, haverá interdição de 1,20 metro de faixa, junto ao lado direito da pista lateral, na altura da passarela 28, sentido Deodoro; Até o dia 29, das 22h às 5h do dia subsequente, haverá interdição de 2 faixas da pista central, entre a passarela

28 até a rede férrea, sentido Deodoro (exceto no dia 23).

Até as 17h do dia 30, haverá interdição de 1 metro da faixa junto ao lado esquerdo da alça de acesso ao retorno para o Ceasa, sentido Deodoro;

Até as 16h do dia 4, haverá interdição de 1 faixa junto ao lado esquerdo, entre o Viaduto de Margaridas até a passarela 35, sentido Deodoro, em segmentos intermitentes de 100 metros por vez.

A CET-Rio informou que desvios serão realizados na própria via, nos trechos com estreitamento. Uma sinalização específica será instalada para orientar e alertar os motoristas, e as condições do trânsito serão monitoradas quanto a eventuais impactos.

Rio sanciona lei municipal de proteção de migrantes e refugiados

A cidade do Rio terá uma política voltada para a proteção dos direitos da população migrante e refugiada. O município deverá garantir, entre outros direitos, o bem-estar de crianças, adolescentes e jovens migrantes e refugiados, a acessibilidade aos serviços públicos, o atendimento nos serviços municipais, além de facilitar a identificação dessa população por meio dos documentos que já possuem.

Essas e outras medidas estão previstas na Lei nº 7730/2022, que institui princípios e diretrizes para a Política Municipal de Proteção dos Direitos da População Migrante e Refugiada, aprovada pela Câmara Municipal do Rio e sancionada na quinta-

-feira (21) pelo prefeito Eduardo Paes.

O projeto foi apresentado na Câmara após o assassinato do refugiado congolês Moïse Mugenyi Kabagambe, de 24 anos, na Barra da Tijuca, em janeiro. Segundo os parlamentares, a xenofobia e a invisibilidade em relação à população migrante e refugiada “é um problema estrutural em um mundo onde os deslocamentos são constantes e o número de migrantes e refugiados aumentam a cada ano”, afirmam na justificativa da proposição.

Eles acrescentam que a cidade do Rio de Janeiro conta com uma grande, crescente e diversa comunidade de migrantes e de refugiados ou solicitantes de refúgio.

Rodoviária do Rio aguarda 569 mil viajantes

Com um receptivo especial com apresentação de shows de samba e distribuição de mapas, a Rodoviária do Rio de Janeiro espera receber mais de meio milhão de viajantes. O local comemora uma recuperação de 90% da movimentação de passageiros em relação a 2019.

A Rodoviária do Rio estima fechar o ano com um fluxo de embarques e desembarques da ordem de 569 mil pessoas. Deste total, 286 mil desembarcam no Rio de Janeiro para passar o Natal e o Réveillon. As estimativas da concessionária que administra o espaço são de que somente nas datas que antecedem o

Natal e o Réveillon cerca de 116.700 turistas devem chegar à cidade através da rodoviária.

O número de embarques será grande também em direção às regiões mais procuradas do Estado do Rio (Lagos, Serrana, Costa Verde e Serra Imperial), além de Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo.

Na saída para o Natal, hoje (23), quase 37 mil pessoas deverão embarcar. Já para o Réveillon a saída no dia 30/12 (sexta), a estimativa é que 31.542 pessoas deixem o Rio.

Para comemorar a retomada do turismo nacional, responsável em parte pelo crescimento do setor de



Expectativa é que 286 mil desembarquem no Rio

viagens rodoviárias, principalmente frente à alta do dólar que afeta diretamente as viagens aéreas e, agora, com a greve dos pilotos e comissários.

Para receber tanta gente, o Rio Convention & Visitors Bureau (RioCVB/ Visit.Rio) e a Rodoviária do Rio S/A programam uma ação especial. Serão distribuídos mapas da cidade com informações sobre ho-

téis, atrações, entretenimento e serviços aos turistas. Além disso, o grupo “Ginga Tropical” fará uma recepção animada aos visitantes no setor de desembarque com apresentações que vão do samba e pagode à MPB e Bossa Nova.

Os shows estão marcados para a manhã de amanhã (24), de 9h às 13h, e a tarde do dia 30 de dezembro (14h às 18h).

AÇÕES CONTRA O TRÁFICO

Traficante é preso após retirada de barricadas em boca de fumo

Policiais militares do batalhão de Mesquita destruíram barreiras erguidas pelos criminosos e apreenderam arma e drogas em comunidade de Nova Iguaçu

ANTONIO CARLOS

horahmunicipios@gmail.com

Um traficante foi preso por agentes do 20º Batalhão de Polícia Militar (Mesquita), ontem (22), durante ação para retirada de barricadas em uma comunidade de Nova Iguaçu,

na Baixada Fluminense. Arma e drogas foram apreendidas. A identidade do suspeito não foi divulgada. De acordo com a corporação, por volta das 8h uma equipe do GAT (Grupamento de Ações Táticas) realizava ação de retirada de barricadas nos acessos da comunidade quando avis-

to, um dos criminosos não conseguiu fugir ao cerco e acabou preso. Na ação foram apreendidos uma pistola 9 mm com numeração raspada, um radiotransmissor, uma granada e material entorpe-



REPRODUÇÃO

Os agentes apreenderam pistola e drogas com um dos criminosos

ACUSADO DE TRÁFICO RODA EM AUSTIN



O simulacro de pistola e a droga apreendidos

Em outra ação, PMs do DPO (Destacamento de Policiamento Ostensivo) de Austin, em Nova Iguaçu, prenderam na última quarta-feira (21) um marginal que traficava drogas na Vila Guimarães. Com ele, foram apreendidos um simulacro de pistola e drogas.

Segundo a equipe for-

mada pelos sargentos Denis e Anderson e o cabo Sobral, uma denúncia alertava à PM para a presença de integrantes de uma facção criminosa traficando entorpecentes em um trecho das ruas Carlos Gomes com Sete. Os policiais realizaram a incursão e surpreenderam cerca de cinco suspeitos, que fugi-

ram ao avistar a viatura, mas um deles acabou capturado.

Os agentes fizeram uma varredura no local e encontraram o simulacro de pistola e oito sacos de cocaína de R\$ 20 e três pinos da mesma droga, de R\$ 10. A ocorrência foi registrada na 58ª Delegacia de Polícia (Posse).

DHC captura um dos assassinos de francês

Um dos suspeitos de torturar e matar a marteladas o francês Rodolphe Jean-Claude Maurice, de 25 anos, foi preso na manhã de ontem (22) por agentes da Delegacia de Homicídios da Capital (DHC), no Rio de Janeiro.

A prisão de Thiago Mariano dos Santos foi efetuada com o apoio de policiais da 159ª DP (Cachoeira de Macacu).

Outros dois suspeitos, Alessandro de Azevedo Monteiro e Tawan Matheus Barros Virgolino, são procurados pelas autoridades policiais fluminense e francesa. Eles são considerados foragidos.

A especializada informou que o crime ocorreu no final de agosto, planejado e executado por Ales-



DIVULGAÇÃO

Thiago (centro), Alessandro (à esquerda) e Tawan são suspeitos de torturar e matar Rodolphe Jean-Claude

sandro que se passava por engenheiro e havia sido contratado pela vítima para executar uma obra de reforma em um imóvel na Estrada Burle-Marx, em Guaratiba, na Zona Oeste do Rio, para transformá-lo em pousada.

Segundo a Polícia Civil, foi constatado que os criminosos “usaram de violência extrema” (exames cadavéricos revelaram que os meios empregados le-

varam à vítima a “intenso sofrimento físico”).

Os investigadores descobriram, então, que a vítima havia se desentendiado com homem que havia contratado para realizar a reforma do imóvel, após o jovem descobrir que havia caído em um golpe.

Apontado pela polícia como mentor do crime, Alessandro se passava por engenheiro responsável pela falsa empresa Athus

Construindo Sonhos. Ele usava registro profissional de um engenheiro de São Paulo.

A vítima contratou Alessandro por R\$ 180 mil, pagou R\$ 60 mil e, ao descobrir que se tratava de um golpe, foi até a casa falso engenheiro cobrar devolução do valor pago. A polícia informou ainda que foi depois de ser cobrado que Alessandro começou a planejar o crime. Para executá-lo, aliciou Thiago e Tawan.

Os três homens visitaram a vítima três dias antes do crime.

A Polícia não informou os detalhes apurados em relação à execução do assassinato, cometido na madrugada, entre os dias 27 e 28 de agosto.

PM reformado é baleado em tentativa de roubo de carga



REPRODUÇÃO

O carro do policial no acostamento da Linha Amarela

Um policial militar reformado foi baleado na manhã de ontem (22), na Linha Amarela, durante uma tentativa de roubo de carga entre os bairros Água Santa e Encantado, na Zona Norte do Rio.

O PM foi socorrido e levado para o Hospital Salgado Filho, no Méier.

De acordo com a assessoria da PM, o Batalhão de Policiamento em Vias

Expressas (BPVE) foi acionado para verificar um tiroteio na região e, quando chegou ao local, encontrou uma pessoa ferida.

A polícia informou que os criminosos tentaram roubar a carga de um caminhão no local e o policial teria reagido.

Quando os agentes do BPVE chegaram no local também trocaram tiros com os bandidos, que fugiram.

Estuprador é capturado



REPRODUÇÃO

Contra o bandido havia 10 mandados de prisão em aberto pelo crime de roubo

Agentes da 125ª Delegacia de Polícia de São Pedro da Aldeia prenderam um acusado de estuprar uma mulher e a filha dela na última quarta-feira (22), na Região dos Lagos. O criminoso foi identificado como Wanderson D.S.O. De acordo com a polícia, contra o bandido, havia

dez mandados de prisão em aberto pelo crime de roubo. Wanderson estava evadido do sistema prisional desde o ano de 2011. O acusado foi encaminhado para a 125ª DP, onde encontra-se acautelado à disposição da Justiça. Não foi informado se ele tinha alguma ligação com as vítimas.

Corpo de mulher é achado dentro de saco

O corpo de uma mulher foi encontrado ontem (21) dentro de um saco plástico na Estrada do Guandu, em Campo Grande, na Zona Oeste do Rio.

A vítima estava com sinais de tortura.

Segundo a Polícia Militar, agentes do 40ºBPM (Campo Grande) foram acionados para um encontro de cadáver na região ainda pela manhã. Ao chegarem no local, a área foi isolada e preservada para a perícia dos agentes da Delegacia de Homicídios da Capital Fluminense (DHC).

Casal acusado de esfaquear mulher em tentativa de assalto é grampeado

Um casal envolvido numa tentativa de assalto que terminou com uma mulher esfaqueada na orla de Ipanema, Zona Sul do Rio de Janeiro, foi capturado na manhã de ontem (22).

O crime ocorreu na noite da última terça-feira (21) durante tentativa de assalto.

De acordo com relatos da polícia, a vítima e um amigo pedalavam pela orla quando, por volta das 21h30, decidiram

se sentar nas areias da praia.

Na praia, o casal de amigos foi abordado por duas pessoas, que anunciaram o assalto.

As vítimas reagiram, se recusando a entregar mochila e celulares. Foi então que o homem tirou uma faca da cintura e atacou a jovem depois de entrar em luta corporal com o assaltante.

Breno Belo Cardoso, de 29 anos, conhecido como “coveiro”, e Dia-

na Lúcia da Costa, 30, foram identificados com ajuda de câmeras de vigilância e de uma lista que a polícia possui com fotos de dependentes químicos que atuam na região.

Eles foram localizados na comunidade do Cantagalo e levados para a delegacia. Breno confessou ter sido ele quem esfaqueou a vítima.

A polícia requereu à Justiça a prisão temporária dos dois criminosos.

Vereador Presidente da Câmara
Municipal de Belford Roxo



CANJICA

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de milho para canjica/ 7 xícaras (chá) de água/ 1 lata de leite condensado/ 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)/ 1 vidro de leite de coco (200ml)/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 canela em pau/ 2 cravos da índia/ 100g de coco ralado/ 1 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado

Modo de preparo

Deixe o milho de mo-lho em água de um dia para o outro. Escorra e coloque na panela de pressão. Adicione as 7 xícaras (chá) de água, tampe e cozinhe por 40 minutos depois que pe-gar pressão. Retire a pressão da panela e escorra a canjica. Leve ao fogo em uma panela junto com o leite condensado, o leite, o leite de coco, o açúcar, a canela, o cravo e o coco por 10 minutos, ou até ficar cremoso. Coloque em taças, polvilhe com o amen-doim e sirva.

CARAPEBA GRELHADA

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gos-to/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal. Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minu-tos. Na metade do tem-po, vire o peixe, para grelhar por igual. Arrume a folha de al-face em uma traves-sa e coloque o peixe sobre ela.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Seropédica

ATOS OFICIAIS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PODER LEGISLATIVO
CÂMARA MUNICIPAL DE SEROPÉDICA
MESA DIRETORA

ATO NORMATIVO nº 004/2022

A Mesa Diretora da Câmara Municipal de Seropédica, no exercício da competência administrativa atribuída por força do artigo 26, §2º, do Regimento Interno (Resolução nº 19, de 07 de dezembro de 2000) e do artigo 35, da Lei Orgânica Municipal de Seropédica (Lei nº 027, de 30 de junho de 1997):

CONSIDERANDO a Resolução nº 006, de 02 de janeiro de 2022, que dispõe sobre a concessão de auxílio alimentação aos servidores da Câmara de Seropédica;

CONSIDERANDO a previsão expressa de valor máximo do benefício no montante de R\$ 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais);

CONSIDERANDO a necessidade de estipulação de valor certo para a efetiva concessão do benefício de auxílio alimentação;

CONSIDERANDO a previsão de dotação orçamentária para tais fins;

RESOLVE:

Art. 1º. Fica estabelecido, excepcionalmente no mês de dezembro de 2022, o valor de R\$ 450,00 (quatrocentos e cinquenta reais) a título de auxílio alimentação a ser concedido a todos os servidores da Câmara Municipal de Seropédica, nos termos da Resolução nº 006, de 02 de janeiro de 2022.

Art. 2º. O crédito nesse valor, referente ao auxílio alimentação, será pago através de depósito em pecúnia na conta-salário, em conjunto com o pagamento do salário mensal referente a competência dezembro.

Avenida Ministro Fernando Costa, 754, Centro, Seropédica, Rio de Janeiro, RJ
CEP nº 23.890-000 – (21) 2682-6757
Página 1 de 2

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PODER LEGISLATIVO
CÂMARA MUNICIPAL DE SEROPÉDICA
MESA DIRETORA

Art. 3º. Para os meses posteriores, permanece em vigor o consubstanciado no Ato nº 002/2022 desta Mesa Diretora, que, por sua vez, pode ser alterado a qualquer momento, mediante novo Ato Normativo da Mesa Diretora, observado o limite máximo previsto na Resolução nº 006, de 02 de janeiro de 2022.

Art. 4º. Este Ato entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo seus plenos efeitos a partir de 01 de dezembro de 2022.

Registre-se, Afixe-se e Publique-se.

Seropédica, 01 de dezembro de 2022.

HUGO PEREIRA DO CARMO JÚNIOR
Presidente da Câmara Municipal de Seropédica

SIDNEI COUTINHO PERRUT
Vice-Presidente da Câmara Municipal de Seropédica

MAXIMILIANO OLIVEIRA DE SOUZA
Primeiro Secretário da Câmara Municipal de Seropédica

BRUNO ALMEIDA DOS SANTOS
Segundo Secretário da Câmara Municipal de Seropédica

Avenida Ministro Fernando Costa, 754, Centro, Seropédica, Rio de Janeiro, RJ
CEP nº 23.890-000 – (21) 2682-6757
Página 2 de 2

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

RESOLUÇÃO Nº: 026/CMAS-BR /2022

“Dispõe sobre aprovação do Calendário de Reuniões Ordinárias do Conselho Municipal de Assistência Social de Belford Roxo para o ano de 2023”.

O Conselho Municipal de Assistência Social de Belford Roxo – CMAS-BR, órgão paritário, deliberativo e fiscalizador das ações de assistência social, no uso das competências e atribuições que lhes são conferidas pela Lei Municipal No.1068, de 27 de outubro de 2005, em Reunião Extraordinária realizada no dia 22 de dezembro de 2022.

RESOLVE:

Art.1º - Aprovar o Calendário de Reuniões do Conselho Municipal de Assistência Social de Belford Roxo para o ano de 2023.

JANEIRO	(Facultativo)
FEVEREIRO	15
MARÇO	15
ABRIL	19
MAIO	17
JUNHO	21
JULHO	19
AGOSTO	16
SETEMBRO	20
OUTUBRO	18
NOVEMBRO	15
DEZEMBRO	20

Art. 2º - As Reuniões Ordinárias acontecerão toda terceira quarta-feira do mês, às 10h, na sala de Reuniões do Prédio Estação Cidadania/SEMASC, situado na Av. Retiro da Imprensa, 1423 – Centro, Belford Roxo/ Rio de Janeiro.

§ 1º - No caso de feriados ou pontos facultativos, a Reunião acontecerá na quarta-feira subsequente.

§ 2º - As Reuniões Extraordinárias, quando necessárias, serão convocadas conforme preceitua o Regimento Interno do CMAS, no seu Art. 7º e publicadas no Diário Oficial do Município.

Art. 3º - Esta Resolução entrará em vigor a partir da data de sua publicação, quando são revogadas todas as disposições em contrário.

Belford Roxo, 22 de dezembro de 2022.

ROSÂNGELA DA SILVA BARBOSA PEDRA
Presidente do CMAS-BR

RESOLUÇÃO Nº 027/CMAS-BR/2022

“Dispõe a inscrição de entidade e organização de assistência social, bem como de serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais no Conselho Municipal de Assistência Social de Belford Roxo.”

A Plenária do Conselho Municipal de Assistência Social de Belford Roxo – CMAS-BR, órgão paritário, deliberativo e fiscalizador das ações de assistência social, no uso das competências e atribuições que lhes são conferidas pela Lei Municipal Nº. 1068, de 27 de outubro de 2005 e pelo Regimento Interno. Em Reunião Extraordinária realizada em 22 de dezembro de 2022.

RESOLVE:

Art. 1º - Comunicar o deferimento dos seguintes requerimentos de inscrição de serviços, programas, projetos e/ou benefícios socioassistenciais no CMASBR, confor-

me segue:

I - Inscrição no CMAS-BR nº. 162/2022 do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - Proteção Social Básica, executados pela ADRA – AGÊNCIA AD-VENTISTA DE DESENVOLVIMENTO E RECURSOS ASSISTÊNCIAIS, nº CNPJ 30.097.554/0276-62;

Belford Roxo, 22 de dezembro de 2022.

MANUEL MARTINS GUEDES
Vice-presidente do CMAS BR

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO
JULGAMENTO DO RECURSO ADMINISTRATIVO
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/SEMUS/2022

Processo Administrativo	08/577/2022
Número do Edital de Chamamento Público	001/SEMUS/2022
Objeto do Edital	Credenciamento e contratação de serviços de saúde complementar dos procedimentos previstos na Tabela SIGTAP/ SUS, do Ministério da Saúde, conforme Lei Federal nº 8.080/1990.
Recorrente	V. Viana de Araújo Odontologia Ltda (Dr. Sorriso)
Teor do Dispositivo de Julgamento	em análise das razões recursais, CONHEÇO DO REGUR-SO ADMINISTRATIVO E NEGO PROVIMENTO , por não vislumbrar qualquer excesso de formalismo ou desres-peito às formalidades previstas no Chamamento Públi-co nº 001/SEMUS/2022, considerando ainda o horário da Sessão contido no item 8.3 do Edital e que todos os atos referentes à Sessão do dia 12/12/2022 foram devidamen-te publicados nos Atos Oficiais do Município, em aten-dimento aos princípio da publicidade e do formalismo moderado e, em relação ao pedido de obtenção de cópia integral do Procedimento Administrativo, entendo como prejudicado, eis que a Recorrente não atendeu aos re-quisitos previstos no Edital de Chamamento Público nº 001/SEMUS/2022 e suas alterações para a participação na Sessão para abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação e as propostas de trabalho.
	Solicitamos o comparecimento da REQUERENTE – V. VIANA DE ARAÚJO ODONTOLOGIA LTDA. (DR. SORRI-SO) até o dia 27 de dezembro de 2022 no horário das 09h às 16h para ciência e retirada da íntegra desta deci-são no Protocolo do Fundo Municipal de Saúde. Ender-ço: Av. Benjamin Pinto Dias, nº 610, 1º andar – Centro, Belford Roxo/RJ
Data do Julgamento	21/12/2022

Belford Roxo, 21 de dezembro de 2022.

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 105/GDP/PREVIDE/2022, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2022.

CONCEDER, o benefício de pensão por morte a **JOSIAS DA SILVA**, na condição de cônjuge de **JOVENILDA MARIA OLIVEIRA DA SILVA**, matrícula nº 10/14.829, Supervisora Escolar aposentada, falecida em 06/07/2022, com fundamento no art. 73, Inciso I; art. 74, Inciso II, 74-A e art. 75, §3º do Inciso IV da letra “b”, “6”, da Lei Complementar nº 83/2006, deste Município, com fundamento no art. 40, §7º, da Constituição da República/88, com proventos mensais no valor de R\$1.569,32 (um mil, quinhentos e sessenta e nove reais e trinta e dois centavos), de forma vitalícia, conforme contido no Processo Administrativo PREVIDE nº 478/2022. Esta portaria entrará em vigor na data da sua publicação, retroagindo seus efeitos a partir de 17 de agosto de 2022.

PEDRO PAULO DA SILVEIRA
Diretor – Presidente
Matrícula: 60/362.17



CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa. Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar. Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo

Desfie os frangos depois de cozidos. Não jogue a água que cozinhou o frango. Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha. Coloque a água que está separada para ferver. Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água. Acrescente o molho de frango na água fervendo. Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços. Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto. Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal. Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

DECRETO Nº 2829 DE 20 DE DEZEMBRO DE 2022.

EMENTA: Abre Crédito Adicional Suplementar no valor de R\$ 301.000,00

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO REAL, no uso das suas atribuições, com fundamento no artigo 41º, inciso I, da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, e tendo em vista a autorização constante do artigo 8º da Lei Municipal nº 692 de 14 de Dezembro de 2020.

Decreta:

Art. 1º Fica Aberto crédito suplementar no valor de R\$ 301.000,00 (Trezentos e Um Mil Reais) para atender as programações constantes do Anexo I deste Decreto;

Art. 2º Os recursos necessários à execução do dispositivo no artigo anterior decorrerão das anulações de dotações orçamentárias constantes do Anexo II deste Decreto, conforme disposto no artigo 43, parágrafo 1º, Inciso III da Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964;

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Anexo I					
Ficha	Unidade Executora	Funcional Programática	Despesa	Fonte	Suplementação
0006	01.01.00	01.031.0001-2.031	3.1.90.94.00	1.001.0000	1.000,00
0066	11.03.00	12.361.0129-2.657	3.1.90.11.00	1.111.0000	290.000,00
0015	13.01.00	10.302.0129-2.022	3.3.90.36.00	1.211.0000	10.000,00
Total					R\$ 301.000,00

Anexo II					
Ficha	Unidade Executora	Funcional Programática	Despesa	Fonte	Anulação
0009	01.01.00	01.031.0001-2.505	3.3.90.39.00	1.001.0000	1.000,00
0070	11.03.00	12.361.0129-2.657	3.1.90.13.02	1.001.0000	290.000,00
0051	13.01.00	10.301.0129-2.529	3.3.90.30.00	1.211.0000	10.000,00
Total					R\$ 301.000,00

Legenda:

Descrição da Fonte e Vinculo

1.001.0000 – Recursos Ordinários

1.111.0000 – Recursos de Impostos e Transferências de Impostos – Educação

1.211.0000 – Recursos de Impostos e Transferências de Impostos – Saúde

Alexandre Augustus Serfiotis
Prefeito

LEI Nº 850 DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022

Estima a Receita e Fixa a Despesa do Município de Porto Real para o exercício financeiro de 2023.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO REAL, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições constitucionais, torna público que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a presente Lei complementar.

TÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - Esta Lei estima a Receita e fixa a Despesa do Município de Porto Real para o exercício financeiro de 2023, compreendendo:

I – Orçamento Fiscal, referente aos Poderes do Município, seus fundos, órgãos e entidades da Administração Pública Municipal direta e indireta, inclusive fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público;

II – Orçamento da Seguridade Social, abrangendo todas as entidades e órgãos da Administração direta e indireta a ele vinculados, bem como fundações instituídas e mantidas pelo Poder Público.

TÍTULO II

Dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social

CAPÍTULO I

Da Estimativa da Receita

Da Receita Total

Art. 2º - A Receita Total estimada nos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social, a preços correntes e conforme legislação tributária vigente é de R\$254.325.073,00 (Duzentos e cinquenta e quatro milhões, trezentos e vinte e cinco mil e setenta e três reais), já incluídas as receitas próprias e transferidas.

Parágrafo único - As Receitas de Impostos, Taxas e as Transferidas também serão destinadas ao refinanciamento da Dívida Pública, em observância ao disposto nos parágrafos 1º e 2º, do artigo 5º, da Lei Complementar 101, de 04 de maio de 2000, Lei de Responsabilidade Fiscal.

Art. 3º- As Receitas são estimadas por Categoria Econômica, segundo a origem dos recursos, conforme o disposto no Anexo II.

Art. 4º- A Receita será realizada com base no produto do que for arrecadado, na forma da legislação em vigor, de acordo com o desdobramento constante do Anexo II.

CAPÍTULO II

Da Fixação da Despesa

Da Despesa Total

Art. 5º - A Despesa Total fixada nos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social é de R\$254.325.073,00 (Duzentos e cinquenta e quatro milhões, trezentos e vinte e cinco mil e setenta e três reais), incluindo o refinanciamento da Dívida Pública, desdobrada nos termos da Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município para o exercício de 2023, nos seguintes agregados:

I – Orçamento Fiscal, em R\$ 177.286.027,60 (Cento e setenta e sete milhões,

duzentos e oitenta e seis mil, vinte e sete reais e sessenta centavos);

II – Orçamento da Seguridade Social, em R\$ 77.039.045,40 (Setenta e sete milhões, trinta e nove mil, quarenta e cinco reais e quarenta centavos);

Art. 6º- Em observância ao parágrafo 1º, do artigo 167, da Constituição Federal e do parágrafo 5º, do artigo 5º, da Lei Complementar nº. 101/2000, nenhum investimento cuja execução ultrapasse o referido exercício financeiro será iniciado sem prévia inclusão no Plano Plurianual 2022/2025.

CAPÍTULO III

DA DISTRIBUIÇÃO DA DESPESA POR ÓRGÃO

Art. 7º - A Despesa Total, fixada por Função, Poderes e Órgãos, está definida no Anexo IX desta Lei.

CAPÍTULO IV

DA AUTORIZAÇÃO PARA ABERTURA DE CRÉDITO

Art. 8º - Fica o Poder Executivo, respeitadas as demais prescrições constitucionais e nos termos da Lei nº 4.320/64, autorizado a abrir créditos adicionais suplementares até o limite de 30% (trinta por cento), dos Orçamentos Fiscais e da Seguridade Social, para transposição, remanejamento ou transferência de recursos, criando, se necessário, fontes de recursos, modalidades de aplicação e elementos de despesas, com a finalidade de incorporar valores que excedam as previsões constantes desta Lei, mediante a utilização de recursos provenientes de:

I- anulação parcial ou total de dotações;

II- incorporação de superávit e/ou saldo financeiro disponível do exercício anterior, efetivamente apurados em balanço;

III- excesso de arrecadação em bases constantes;

IV- convênios celebrados com os Governos Federal e/ou Estadual;

V- reserva de contingência, inclusive à conta de recursos próprios e vinculados, observado o disposto no artigo 5º, inciso III, da Lei de Responsabilidade Fiscal.

§1º - O limite autorizado no artigo anterior não será onerado, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do Orçamento Fiscal e da Seguridade Social, quando o crédito se destinar a:

I – atender insuficiências de dotações do grupo de Pessoal e Encargos Sociais;

II – atender ao pagamento de despesas decorrentes de precatórios judiciais, amortização e juros da dívida, mediante utilização de recursos provenientes de anulaçãode dotações;

III – atender despesas financiadas com recursos vinculados a operações de crédito, convênios;

IV – atender insuficiências de outras despesas de custeio e de capital consignadas em Programas de Trabalho das funções Saúde, Assistência, Previdência e Educação;

V – incorporar os saldos financeiros, apurados em 31 de Dezembro de 2022 e o excesso de arrecadação de recursos vinculados de Fundos Especiais e do FUNDEB, quando se configurar receita do exercício superior às previsões de despesas fixadas nesta Lei.

TÍTULO III

DO ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO

Art. 9º - Integram e acompanham esta Lei, além dos Anexos previstos nos artigos 3º, 4º e 7º, os seguintes demonstrativos:

I - sumário e quadros demonstrativos, discriminativos e das dotações, previstos nos parágrafos 1º e 2º, do artigo 2º, da Lei nº. 4.320/64;

II - demonstrativos de consolidação dos quadros orçamentários a que se refere à Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município para o exercício de 2023.

III – demonstrativo da compatibilidade da programação do orçamento com as metas previstas no Anexo de Metas Fiscais da Lei de Diretrizes Orçamentárias 2023 – Consolidado.

IV – demonstrativos atualizados das Metas Fiscais, conforme previsto no parágrafo 2º, dos artigo 2º, da Lei nº 805/2022(Lei de Diretrizes Orçamentárias – exercício 2023), justificado pelo aumento na arrecadação, devido a alteração da alíquota de ICMS, atualização da planta genérica de valores e base cadastral, e notificações de débitos passíveis de cobrança amigável.

Das Disposições Gerais

Art. 10 - O Poder Executivo fica autorizado a repassar aos órgãos da Administração descentralizada, os recursos necessários à manutenção e operacionalização dos mesmos, bem como referente aos investimentos a serem realizados através desses órgãos.

Art. 11 - A utilização das dotações com origem de recursos advindos de convênios ou operações de crédito fica condicionada à celebração dos instrumentos.

Art. 12 - Fica o Poder Executivo autorizado a realizar operações de crédito, ainda que por antecipação de Receita, com a finalidade de manter o equilíbrio orçamentário-financeiro do Município, observados os preceitos legais aplicáveis à matéria.

Art. 13 - Fica o Poder Executivo autorizado a contrair financiamentos com agências nacionais e internacionais oficiais de crédito para aplicação em investimentos fixados nesta Lei, bem como oferecer as contra garantias necessárias à obtenção de garantia do Tesouro Nacional para a realização destes financiamentos.

TÍTULO IV

Das Disposições Finais

CAPÍTULO ÚNICO

Art. 14 - O Poder Executivo aprovará, por Decreto, os Quadros de Detalhamento das Despesas dos órgãos da Administração Direta, Indireta e dos Fundos instituídos ou mantidos pelo Poder Público, em conformidade com a presente Lei.



MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de [fari-nha de trigo](#)
2 xícaras (chá) de [leite](#)
3 ovos
1 [pitada de sal](#)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingre-dientes [no liquidifica-dor](#) por 2 minutos.

Em seguida desligue e, [com uma colher](#), mis-ture a farinha que gru-dou no copo do liquidi-ficador.

Bata novamente só para misturar e reserve. Unte a frigideira com um fio de óleo e leve ao fogo até aquecer.

Com o auxílio de uma concha, pegue uma porção de massa e co-loque na frigideira, gire a frigideira para espa-lhar bem a massa.

Abaixe o fogo e deixe dourar por baixo, em seguida vire do outro lado e deixe dourar, repita o processo com toda a massa.

BOLO DE BANANA CARMELADA

INGREDIENTES

Massa:
3 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 pitada de sal
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento

Cobertura:
1 xícara de açúcar
4 a 5 bananas

MODO DE PREPARO

Cobertura:

Despeje o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até que esteja completamente derreti-do.

Logo após, fatie as ba-nanas e disponha sobre o açúcar caramelizado.

Massa:

Bata as claras em neve e separe.

Em outra travessa, bata os ovos com a margari-na e o açúcar.

Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento.

Por último, misture as claras em neve e conti-nue batendo.

Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatia-das.

Leve em forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

Art. 15 - O Poder Executivo fica autorizado a adaptar o orçamento aprovado por esta Lei, em virtude da concessão de serviços públicos e da criação, modificação e extinção de órgãos municipais, consoante dispõe a legislação em vigor, por meio de transposição, remanejamento ou transferência integral ou parcial de dotações.

Art. 16 - O Prefeito, no âmbito do Poder Executivo, poderá adotar parâmetros para utilização das dotações, de forma a compatibilizar as despesas à efetiva realização das Receitas, para garantir as metas de Resultado Primário, conforme previsto na Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município para o exercício de 2023.

Art. 17 - A execução orçamentária e financeira da despesa poderá ser efetuada de forma descentralizada, para atender a necessidade de otimização administrativa visando à consecução de um objetivo comum que resulte no aprimoramento da ação de Governo.

Art. 18 -O Poder Executivo, por meio de Resolução da Controladoria-Geral do Município e, em até 30 (trinta) dias após a publicação da presente Lei estabelecerá a programação financeira e o cronograma de execução mensal de desembolso, bem como promoverá o desdobramento das receitas previstas em metas bimestrais de arrecadação, na forma prevista no art. 14 da Lei Complementar Federal nº 101, de 2000.

Art. 19 -O Poder Executivo estabelecerá as normas necessárias à compatibilização da execução orçamentária do exercício de 2023, com as exigências dalegislação federal e estadual pertinentes, adaptando a receita e a despesa aos efeitos econômicos decorrentes de:

I - alterações na estrutura organizacional e administrativa ou na competência legal ou regimental de órgãos, entidades e fundos do Município;

II – realização de receitas não previstas;

III – realização inferior ou não realização de receitas previstas;

IV – calamidade pública e situação de emergência;

V – alterações conjunturais da economia nacional, estadual ou municipal, inclusive as decorrentes de mudança de legislação;

VI - adequação das prescrições contidas no art. 9º da Lei Complementar Federal n.º 101/2000.

Parágrafo Único. Para atender o *caput* deste artigo, fica autorizada a criação de unidades orçamentárias, programas de trabalho, ações e elementos de despesas necessárias à distribuição dos saldos de dotações, observadas o princípio do equilíbrio orçamentário.

Art. 20 - O Poder Executivo Municipal repassará para o Poder Legislativo Municipal de Porto Real, por ocasião de execução do exercício financeiro de 2023, o percentualde 7% (sete por cento) sobre a receita tributária e de transferência do Município auferida em2022, nos termos do art. 29-A da Constituição da República.

§1º A transferência financeira, destinada a Câmara Municipal, será realizada atéo dia 20 de cada mês.

§2º O recurso da Câmara Municipal de Porto Real será

revisado em fevereiro de 2023, após a apuração da receita arrecadada em 2022, de modo a fixá-lo até o limite máximode 7% (sete por cento) estabelecido pela Constituição Federal.

Art. 21 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos a partir de 1º de janeiro de 2023.

Alexandre Augustus Serfiotis
Prefeito

LEI Nº 851 DE 21 DE DEZEMBRO DE 2022.

Ementa: Institui o Programa Municipal de Educação Ambiental “ PROMEA”.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO REAL, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições constitucionais, torna público que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a presente Lei.

Art. 1º. Fica instituído o Programa Municipal de Educação Ambiental, a ser executado em conformidade com os princípios, objetivos e determinações da Lei nº 9.795/99 da Política Nacional de Educação Ambiental.

Art. 2º. Para os fins desta Lei, entende-se por Educação Ambiental os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade.

Art. 3º. O Programa Municipal de Educação Ambiental terá como diretriz o desenvolvimento de temas específicos do município, vivenciados pela população e que exercem influência na qualidade de vida das pessoas, em especial a biodiversidade, o combate à poluição, a preservação dos recursos hídricos, o consumo sustentável, o uso racional da água, resíduos sólidos e arborização urbana.

Art. 4º. O Programa Municipal de Educação Ambiental tem os seguintes objetivos:

I - estabelecer um processo de educação ambiental humanista, democrático e participativo;

II - inserir a Educação Ambiental nas agendas dos órgãos públicos e fomentar nos órgãos privados do município;

III - integrar pessoas e entidades que atuam em Educação Ambiental, através da sensibilização, mobilização, organização e formação de sujeitos para participação na gestão ambiental pública, em defesa da qualidade ambiental;

IV - sensibilizar a comunidade para a adoção de boas práticas ambientais, no dia a dia, com vista a sustentabilidade dos ciclos, produtos e serviços;

V - apoio ao fortalecimento de princípios e práticas que garantam o direito dos animais;

VI- estímulo às ações de voluntariado em todos os programas e projetos de educação ambiental;

Art. 5º. São potenciais participantes do Programa Municipal de Educação Ambiental:

I - em âmbito formal: escolas da rede municipal, estadual e particulares, bem como estabelecimentos de ensino profissionalizante e de ensino superior;

II - em âmbito não formal: órgãos públicos, empresas do setor privado, entidades do terceiro setor, usuários dos serviços públicos, em especial do Horto Municipal;

III- agentes comunitários de saúde e agentes de combate às endemias;

IV- população em geral, servidores públicos;
V- membros de conselhos e comitês gestores;
VI- trabalhadores (as) de todos os segmentos da sociedade.

Art. 6º. São linhas de ação do Programa Municipal de Educação Ambiental:

I - aprendizagem com a natureza, através de visitas interativas em espaços naturais, como parques, bosques, mata ciliar, lagos, rios e outros;

II - fomentar ações relacionadas à reciclagem de materiais;

III - descarte adequado de óleo comestível, pilhas, baterias e lâmpadas;

IV - Proteger a fauna e flora, através de práticas de sustentabilidade;

V - O desenvolvimento de projetos de melhorias, preservação e proteção de nascentes e matas ciliares de córregos, lagoas e rios que passam pelo Município;

VI- qualidade do ar com enfoque na questão da queimada urbana;

VII - uso do solo com enfoque em fragilidades e potencialidades do solo;

VIII - arborização urbana com enfoque na orientação para plantio;

IX- resíduos sólidos com enfoque em ações de sensibilização e mobilização para coleta seletiva.

Art. 7º. As estratégias para execução do Programa Municipal de educação Ambiental são:

I - articulação constante e permanente entre a Secretaria Municipal de Meio Ambiente e a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Secretaria Municipal de Educação para a estruturação, divulgação e execução das ações de educação ambiental; e

II - apoio das demais Secretarias Municipais na execução das ações.

Art. 8º. O Programa Municipal de Educação Ambiental tem as seguintes metas:

I - apoiar projetos ambientais e trabalhar com conceitos e conhecimentos voltados para a preservação ambiental e uso sustentável dos recursos naturais;

II - desenvolver ações e projetos educacionais em parceria e consonância com a grade curricular, dentro do âmbito escolar de forma transversal - educação ambiental formal;

III - estimular a educação ambiental junto à comunidade - educação ambiental não formal;

IV - promover ações educativas sobre o meio ambiente junto aos setores público, privado e entidades do terceiro setor;

V - respeitar os preceitos da Política Nacional de Educação ambiental, Legislação Federal e Estaduais aplicáveis.

Parágrafo único. Caberá à Secretaria de Meio Ambiente estabelecer as normas de funcionamento articular e fomentar a execução de ações de educação ambiental no município.

Art. 9º. As despesas decorrentes com a execução da presente Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Educação e seus respectivos Fundos Municipais.

Art. 10.Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as demais disposições em contrário.

Alexandre Augustus Serfiotis
Prefeito

<div><div></div><div><div>Governo do Município de Porto Real</div><div>Demonstrativo da Receita e Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 01</div><div>Orçamento Fiscal e da Seguridade Social</div></div></div>		<div><div>Unid. Orçamental</div><div>Governo do Município de Porto Real</div></div> <div><div>Unid. Gestora</div><div>CONSOLIDAÇÃO GERAL</div></div> <div><div>Exercício</div><div>2023</div></div> <div><div>Órgão: 00 até 99</div></div> <div><div>R\$</div></div>	
RECEITA		DESPESA	
RECEITAS CORRENTES	277.195.562,86	DESPESAS CORRENTES	219.672.213,49
IMPOSTOS, TAXAS E CONTRIBUIÇÕES DE MELHORIA	26.162.401,02	PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS	122.746.781,50
RECEITA DE CONTRIBUIÇÕES	1.389.525,00	JUROS E ENCARGOS DA DÍVIDA	10.000,00
RECEITA PATRIMONIAL	674.466,65	OUTRAS DESPESAS CORRENTES	96.915.431,99
RECEITA DE SERVIÇOS	1.006.735,00		
TRANSFERÊNCIAS CORRENTES	247.697.700,19		
OUTRAS RECEITAS CORRENTES	294.735,00		
RECEITAS CORRENTES INTRA-ORÇAMENTÁRIAS	0,00	DESPESAS CORRENTES INTRA-ORÇAMENTÁRIAS	0,00
SUBTOTAL	277.195.562,86	SUBTOTAL	219.672.213,49
DEFICIT CORRENTE	0,00	SUPERAVIT CORRENTE	57.523.348,37
TOTAL	277.195.562,86	TOTAL	277.195.562,86
RECEITAS DE CAPITAL	12.168.354,14	DESPESAS DE CAPITAL	33.652.859,51
OPERAÇÕES DE CRÉDITO	5.000.000,00	INVESTIMENTOS	29.452.859,51
ALIENAÇÃO DE BENS	42.835,00	AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA	4.200.000,00
TRANSFERÊNCIAS DE CAPITAL	7.125.519,14		
RECEITAS DE CAPITAL INTRA-ORÇAMENTÁRIAS	0,00	DESPESAS DE CAPITAL INTRA-ORÇAMENTÁRIAS	0,00
SUBTOTAL	12.168.354,14	SUBTOTAL	33.652.859,51
DEFICIT CAPITAL	21.484.505,37	SUPERAVIT CAPITAL	0,00
TOTAL	33.652.859,51	TOTAL	33.652.859,51
DEDUÇÕES	-35.038.844,00	RESERVA ORÇAMENTÁRIA	0,00
(-) DEDUÇÕES DA RECEITA CORRENTE	-35.038.844,00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	1.000.000,00
TOTAL DA RECEITA	254.325.073,00	TOTAL DA DESPESA	254.325.073,00
RESUMO			
RECEITAS CORRENTES	277.195.562,86	DESPESAS CORRENTES	219.672.213,49
RECEITAS DE CAPITAL	12.168.354,14	DESPESAS DE CAPITAL	33.652.859,51
DEDUÇÕES	-35.038.844,00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	1.000.000,00
TOTAL	254.325.073,00	TOTAL	254.325.073,00
Grupo Assessor Público®		Página 1 de 1	

HORA 
Um jornal de grande circulação

Feliz Natal

e boas festas!



JMA
BICICLETAS



REPRESENTANTE AUTORIZADO

ASSISTÊNCIA TÉCNICA ESPECIALIZADA

COM PEÇAS ORIGINAIS



REVENDA AUTORIZADA

**BICICLETA
ELÉTRICA
SOUSA BIKE
48V NOVA**

**6 MESES DE
GARANTIA**

ATÉ
18X
NO CARTÃO
DE CRÉDITO



96474-1953



@JMA Bicletas Elétricas



jmabicletaseletricas.com.br

HORA 
Um jornal de grande circulação

ANUNCIE AQUI



ORÇAMENTOS

(21) 2695-5360

IZABELLEJORNALISTA@OUTLOOK.COM

**SOMEL
OUTDOOR**

*Celebre o nascimento de Jesus agradecendo
a Deus por tudo e deixando o amor
renascer no seu coração.*

**Feliz Natal e
Próspero 2023!**



S & L
**ELETRICIDADE
EM GERAL**

RESIDENCIAL . PREDIAL . COMERCIAL .
INDUSTRIAL . FECHAMENTOS DE MOTORES A Y .
COMANDOS ELÉTRICOS . MONTAGEM DE QDC
COMPLETO COM CIRCUITOS INDEPENDENTES .
PADRÃO LIGHT, ENEL . PADRÃO PARA GRANDES
CLIENTES . MODERNIZAÇÃO DE PC DE ENERGIA
ANTIGOS . INSTALAÇÃO DE
TRANSFORMADORES E MONTAGEM DE
SUBESTAÇÕES

Segio Henrique & Luiz Miguel
AGENDE UM ORÇAMENTO



(21) 98846-0721 . (21) 99336-6593



BOLO DE FRUTAS

Ingredientes

- 4 filés de frango (1 peito)
- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ colher de sopa de cur-ry em pó
- 2 dentes de alho
- Caldo de 2 limões
- ¼ xícara de água
- Sal a gosto
- Vinagre para lavar o frango (opcional)

Modo de preparo

Lave os filés de frango com um pouco de vina-gre e água. Depois, com um pano limpo, seque bem os fi-lés. Tempere cada filé com sal a gosto. Amasse os dentes de alho. Numa vasilha, misture o caldo dos limões, uma colher de sopa de azei-te, o curry em pó e deixe marinar em temperatura ambiente por no mínimo 15 minutos. Leve ao fogo médio numa frigideira antia-derente, quando estiver quente coloque uma co-lher de sopa de azeite, espalhe na frigideira e doure dois filés por vez por 4 minutos cada lado. Retire com uma pinça e separe em um prato, cubra com papel alumí-nio. Repita o processo com os outros dois filés. Baixe o fogo e regue a frigideira com água e com uma colher de pau, raspe a panela por dois minutos, acrescente uma pitadinha de sal e passe pela peneira. Regue o molho em cima do frango e sirva com uma deliciosa salada bem colorida com os le-gumes de sua preferên-cia.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO					
Prefeitura Municipal de Porto Real					
ATOS OFICIAIS					
CAMARA MUNICIPAL DE PORTO REAL					
Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02					
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal					
Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real					
Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO PARCIAL					
Exercício 2023					
R\$					
Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
3.0.00.00.00	DESPESAS CORRENTES				
3.1.00.00.00	PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS			7.525.000,00	7.525.000,00
3.1.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		7.525.000,00		
3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	2.000,00			
3.1.90.05.00	Outros Benefícios Previdenciários do servidor ou do militar	2.000,00			
3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	6.120.000,00			
3.1.90.13.00	OBRIGAÇÕES PATRONAIS	1.291.000,00			
3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	1.291.000,00			
3.1.90.92.00	DESPESAS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES	10.000,00			
3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	100.000,00			
3.3.00.00.00	OUTRAS DESPESAS CORRENTES			2.155.000,00	2.155.000,00
3.3.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		2.155.000,00		
3.3.90.08.00	OUTROS BENEFÍCIOS ASSISTENCIAIS DO SERVIDOR E DO MI	1.000,00			
3.3.90.08.56	Salário Família	1.000,00			
3.3.90.14.00	Diárias - Civil	100.000,00			
3.3.90.30.00	Material de Consumo	80.000,00			
3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	5.000,00			
3.3.90.33.00	Passagens e Despesas com Locomoção	70.000,00			
3.3.90.34.00	Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceiri	5.000,00			
3.3.90.35.00	Serviços de Consultoria	5.000,00			
3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	205.000,00			
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	964.000,00			
3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Ju	590.000,00			
3.3.90.46.00	Auxílio-Alimentação	85.000,00			
3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	30.000,00			
3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	15.000,00			
4.0.00.00.00	DESPESAS DE CAPITAL				
4.4.00.00.00	INVESTIMENTOS			105.000,00	105.000,00
4.4.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		105.000,00		
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	20.000,00			
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	85.000,00			
SubTotal					9.785.000,00
Total					9.785.000,00
Grupo Assessor Público®					
Página 1 de 3					
CAMARA MUNICIPAL DE PORTO REAL					
Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02					
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal					
Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real					
Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO PARCIAL					
Exercício 2023					
R\$					
Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
Total					9.785.000,00
Grupo Assessor Público®					
Página 2 de 3					
CAMARA MUNICIPAL DE PORTO REAL					
Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02					
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal					
Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real					
Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO PARCIAL					
Exercício 2023					
R\$					
Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
Total Geral					9.785.000,00
Grupo Assessor Público®					
Página 3 de 3					
Governo do Município de Porto Real					
Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02					
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal					
Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real					
Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL					
Exercício 2023					
R\$					
Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
3.0.00.00.00	DESPESAS CORRENTES				
3.1.00.00.00	PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS			122.746.781,50	122.746.781,50
3.1.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		10.000,00		
3.1.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		122.736.781,50		
3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	5.121.150,00			
3.1.90.05.00	Outros Benefícios Previdenciários do servidor ou do militar	2.000,00			
3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	94.129.631,50			
3.1.90.13.00	OBRIGAÇÕES PATRONAIS	22.714.000,00			
3.1.90.13.01	Contribuição para o FGTS	455.000,00			
3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	22.069.000,00			
3.1.90.13.08	Contribuição para o Regime Próprio de Previdência (RPPS) - Pess	190.000,00			
3.1.90.92.00	DESPESAS DE EXERCÍCIOS ANTERIORES	10.000,00			
3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	760.000,00			
3.2.00.00.00	JUROS E ENCARGOS DA DÍVIDA			10.000,00	10.000,00
3.2.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		10.000,00		
3.2.90.21.00	Juros sobre a Dívida por Contrato	10.000,00			
3.3.00.00.00	OUTRAS DESPESAS CORRENTES			96.915.431,99	96.915.431,99
3.3.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		8.000,00		
3.3.72.00.00	EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA DELEGADA A CONSÓRCIOS PÚBLICOS		157.500,00		
3.3.72.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	157.500,00			
3.3.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		96.729.931,99		
3.3.90.08.00	OUTROS BENEFÍCIOS ASSISTENCIAIS DO SERVIDOR E DO MI	1.000,00			
3.3.90.08.56	Salário Família	1.000,00			
3.3.90.14.00	Diárias - Civil	490.000,00			
3.3.90.18.00	AUXÍLIO FINANCEIRO A ESTUDANTES	15.000,00			
3.3.90.18.01	BOLSA AUXÍLIO	15.000,00			
3.3.90.30.00	Material de Consumo	10.552.132,79			
3.3.90.31.00	Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas e Outras	10.000,00			
3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	14.000,00			
3.3.90.33.00	Passagens e Despesas com Locomoção	120.000,00			
3.3.90.34.00	Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceiri	5.000,00			
3.3.90.35.00	Serviços de Consultoria	70.000,00			
3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	2.299.490,00			
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	72.165.474,60			
3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Ju	2.400.000,00			
Grupo Assessor Público®					
Página 1 de 3					



LOMBO AO LEITE

Ingredientes

Lombo de porco de 1 kg (aproximadamente)/Alecrim/Salvia/Alho em pasta ou pi-cado/Pimenta do reino/Sal/Azeite extra virgem extra/1 l de leite integral
Sal/Pão italiano.

Modo de preparo

Limpar o lombo do eventual excesso de gordura, tempe-rá-lo com a as ervas frescas (pode usar também as de-sidratadas, mas as frescas garantem gosto mais intenso) trituradas com uma faca afia-da
Junte o alho picado o sal e a pimenta do reino e espalme o composto no lombo em sua totalidade.
Esquente o azeite em uma ampla panela e deixe o lom-bo fritar até ficar bem corado. Acrescente todo o leite e dei-xe cozinhar por uma hora em fogo médio baixo e com a pe-nela tampada
Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.
Se no final de uma hora o mol-ho estiver ainda muito líquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.
O molho deve resultar media-mente grosso.
Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pao italiano torra-do e cobertas pelo molho do lombo.
Pode ser acompanhado ma-ravilhosamente por ervilhas ou espinafre cozidos.

BIFE DE CARNIÇA

Ingredientes

200 g de bife de contrafilet ou alcatra/4 colheres de sopa de óleo/2 colheres de sopa de ex-trato de tomate
2 colheres de chá de alecrim/Orégano a gosto/Sal a gosto/1 colher de manteiga.

Modo de preparo

Tempere o bife com sal.
Em uma frigideira funda (ain-da sem fogo), ponha o bife e despeje o óleo em cima, po-nha o extrato em cima, distri-bua a manteiga, ascenda o fogo.
A partir que for fritando, acres-cente o alecrim e o orégano.
Frite até dar a aparência de queimado e virar um molho (o bife não vai queimar, só da aparência de queimado).
E está pronto o bife de carni-ça.
Sirva com arroz ou pão.
E um vinho seco tinto ou bran-co.

QUENTÃO DE VINHO

Ingredientes

2 l de vinho tinto suave/1 copo de água 200 ml/Meio copo de cachaça/1 1/2 copo de açúcar/2 pauzinhos de ca-nela/12 cravos (ou a gosto)/8 rodelinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.
Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.
Está pronto é só servir.
Tomar a bebida quente.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	72.165.474,60			
3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Ju	2.400.000,00			
3.3.90.46.00	Auxílio-Alimentação	95.000,00			
3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	2.725.834,60			
3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	2.354.000,00			
3.3.90.91.00	Sentenças Judiciais	2.800.000,00			
3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	430.000,00			
3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	183.000,00			
3.3.93.00.00	APLICAÇÃO DIRETA DECORRENTE DE OPERAÇÃO DE ÓRGÃO		20.000,00		
3.3.93.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	20.000,00			
4.0.00.00.00	DESPESAS DE CAPITAL				
4.4.00.00.00	INVESTIMENTOS			29.452.859,51	29.452.859,51
4.4.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		10.000,00		
4.4.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		29.442.859,51		
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	22.046.954,12			
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	7.253.070,39			
4.4.90.61.00	Aquisição de Imóveis	142.835,00			
4.6.00.00.00	AMORTIZAÇÃO DA DÍVIDA			4.200.000,00	4.200.000,00
4.6.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		4.200.000,00		
4.6.90.71.00	Principal da Dívida Contratual Resgatado	4.200.000,00			
9.0.00.00.00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA				
9.9.00.00.00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA			1.000.000,00	1.000.000,00
9.9.99.00.00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA		1.000.000,00		
9.9.99.99.00	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	1.000.000,00			
9.9.99.99.99	Reservas de Contingência/Reserva RPPS	1.000.000,00			
			SubTotal		254.325.073,00
			Total		254.325.073,00

Grupo Assessor Público@

Página 2 de 3



Governo do Município de Porto Real

Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
			Total Geral		254.325.073,00

Grupo Assessor Público@

Página 3 de 3



FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE PORTO REAL

Natureza da Despesa Segundo as Categorias Econômicas - Anexo 02
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Código	Descrição	Elemento Despesa	Modalidade Aplic.	Grupo Despesa	Categoria Econ.
3.0.00.00.00	DESPESAS CORRENTES				
3.1.00.00.00	PESSOAL E ENCARGOS SOCIAIS			51.373.909,50	51.373.909,50
3.1.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		10.000,00		
3.1.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		51.363.909,50		
3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	3.374.700,00			
3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	38.319.209,50			
3.1.90.13.00	OBRIGAÇÕES PATRONAIS	9.520.000,00			
3.1.90.13.01	Contribuição para o FGTS	195.000,00			
3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	9.295.000,00			
3.1.90.13.08	Contribuição para o Regime Próprio de Previdência (RPPS) - Pess	30.000,00			
3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	150.000,00			
3.3.00.00.00	OUTRAS DESPESAS CORRENTES			17.819.050,00	17.819.050,00
3.3.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		8.000,00		
3.3.72.00.00	EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA DELEGADA A CONSÓRCIOS PÚBLICOS		157.500,00		
3.3.72.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	157.500,00			
3.3.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		17.653.550,00		
3.3.90.14.00	Diárias - Civil	200.000,00			
3.3.90.30.00	Material de Consumo	3.459.000,00			
3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	2.000,00			
3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	979.000,00			
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	12.793.100,00			
3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	15.450,00			
3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	200.000,00			
3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	5.000,00			
4.0.00.00.00	DESPESAS DE CAPITAL				
4.4.00.00.00	INVESTIMENTOS			5.798.209,95	5.798.209,95
4.4.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio		10.000,00		
4.4.90.00.00	APLICAÇÕES DIRETAS		5.788.209,95		
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	4.413.494,95			
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	1.374.715,00			
			SubTotal		74.991.169,45
			Total		74.991.169,45

Grupo Assessor Público@

Página 1 de 2



Batata recheada com frango

Ingredientes

4 unidades de batata grandes
1 colher (sopa) de manteiga
1 dente de alho picado
200 gramas de peito de frango bem picado
1/2 colher (sopa) de limão (só a casca) ralada
1 copo de requeijão cremoso
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de manjerição picado • sal a gosto

Modo de preparo

Lave as batatas, faça um corte no sentido do comprimento e fure a casca em vários pontos. Coloque-as num refratário e leve ao micro-ondas em potência máxima por 10 minutos, até ficarem macias. Em outro refratário, aqueça a manteiga no micro-ondas por 30 segundos. Junte o alho e o frango e leve ao forno por 6 minutos. Misture na metade do tempo. Tempere com sal e a casca de limão ralada. Misture o requeijão com o suco de limão até engrossar. Junte ao frango e adicione o manjerição picado. Misture e recheie as batatas.

Coxa de frango com ervas

Ingredientes

6 unidades de coxa de frango sem pele
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de ervas secas (salsinha, cebolinha, orégano, manjerição)
1 colher (chá) de pimenta-do-reino amassada grosseiramente
3 unidades de gema de ovo • sal grosso a gosto

Modo de preparo

Misture a farinha de rosca com as ervas secas, a pimenta e o sal grosso. Passe as coxas nas gemas batidas e envolva-as com a mistura de farinha. Pressione com as mãos para grudar e formar uma crosta. Asse em forno médio (170 °C a 190 °C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Dica: Para ficar mais picante, junte pimenta-calabresa em flocos na farinha de rosca.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
04.131.0129-2.526	Manutenção e Operacionalização da SMCST	0,00	280.000,00	0,00	0,00	280.000,00
06. . . .	SEGURANÇA PÚBLICA	100.000,00	4.303.307,80	0,00	0,00	4.403.307,80
06.122. . .	ADMINISTRAÇÃO GERAL	100.000,00	505.000,00	0,00	0,00	605.000,00
06.122.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	465.000,00	0,00	0,00	465.000,00
06.122.0129-2.524	Manutenção e Operacionalização da SMOP	0,00	465.000,00	0,00	0,00	465.000,00
06.122.0144- .	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	100.000,00	40.000,00	0,00	0,00	140.000,00
06.122.0144-1.101	Construção da Sede da Guarda Civil Municipal de Porto Real	100.000,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00
06.122.0144-2.607	Manutenção da Corregedoria Geral da Guarda Civil Municipal de Porto Real	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
06.122.0144-2.608	Manutenção do Consórcio Público de Segurança - CISEGCI	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
06.128. . .	FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
06.128.0144- .	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
06.128.0144-2.640	Manutenção do Centro de Capacitação e Treinamento da Guarda Civil Municipal	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
06.181. . .	Policimento	0,00	2.618.307,80	0,00	0,00	2.618.307,80
06.181.0144- .	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	2.618.307,80	0,00	0,00	2.618.307,80
06.181.0144-2.609	Programa de Integração na Segurança - PROEIS	0,00	280.000,00	0,00	0,00	280.000,00
06.181.0144-2.610	Manutenção da Guarda de Trânsito	0,00	74.807,80	0,00	0,00	74.807,80
06.181.0144-2.611	Manutenção da Guarda Ambiental	0,00	42.500,00	0,00	0,00	42.500,00
06.181.0144-2.613	Manutenção da Guarda Civil Municipal	0,00	486.000,00	0,00	0,00	486.000,00
06.181.0144-2.641	Manutenção do CIOSP	0,00	1.735.000,00	0,00	0,00	1.735.000,00
06.182. . .	DEFESA CIVIL	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
06.182.0144- .	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
06.182.0144-2.612	Manutenção da Defesa Civil	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
06.452. . .	SERVIÇOS URBANOS	0,00	1.050.000,00	0,00	0,00	1.050.000,00
06.452.0144- .	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	1.050.000,00	0,00	0,00	1.050.000,00
06.452.0144-2.057	Sinalização Viária	0,00	1.050.000,00	0,00	0,00	1.050.000,00
08. . . .	ASSISTÊNCIA SOCIAL	50.000,00	7.218.875,95	0,00	0,00	7.268.875,95
08.122. . .	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	4.623.665,00	0,00	0,00	4.623.665,00
08.122.0101- .	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	1.000.000,00	0,00	0,00	1.000.000,00
08.122.0101-2.005	Concurso Público	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.122.0101-2.006	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	935.000,00	0,00	0,00	935.000,00



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
08.122.0101-2.589	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	55.000,00	0,00	0,00	55.000,00
08.122.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	3.613.665,00	0,00	0,00	3.613.665,00
08.122.0129-2.531	Manutenção e Operacionalização do FMAS	0,00	3.443.665,00	0,00	0,00	3.443.665,00
08.122.0129-2.533	Manutenção e Operacionalização do FMI	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
08.122.0129-2.534	Manutenção e Operacionalização da SMASDIH	0,00	60.000,00	0,00	0,00	60.000,00
08.122.0129-2.590	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMASDHH	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
08.122.0129-2.592	Manutenção e Operacionalização do Conselho Tutelar	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
08.122.0164- .	Gestão do SUAS	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.122.0164-2.584	Capacitação e Qualificação dos Profissionais da Assistência Social	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.241. . .	ASSISTENCIA AO IDOSO	50.000,00	150.000,00	0,00	0,00	200.000,00
08.241.0021- .	Proteção Social Básica	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.241.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.241.0026- .	Proteção Especial ao Idoso	50.000,00	130.000,00	0,00	0,00	180.000,00
08.241.0026-1.117	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	50.000,00	0,00	0,00	0,00	50.000,00
08.241.0026-2.580	Garantia do Direito da Pessoa Idosa	0,00	105.000,00	0,00	0,00	105.000,00
08.241.0026-2.652	Manutenção do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	0,00	25.000,00	0,00	0,00	25.000,00
08.241.0136- .	Proteção Social Especial - PSE	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.241.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.242. . .	ASSISTENCIA AO PORTADOR DE DEFICIENCIA	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
08.242.0021- .	Proteção Social Básica	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.242.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.242.0136- .	Proteção Social Especial - PSE	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
08.242.0136-2.653	Garantia do Direito ao Portador de Deficiência	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.242.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.243. . .	ASSISTÊNCIA À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE	0,00	107.000,00	0,00	0,00	107.000,00
08.243.0021- .	Proteção Social Básica	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
08.243.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	30.000,00	0,00	0,00	30.000,00
08.243.0025- .	Proteção Especial à Criança e ao Adolescente	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.243.0025-2.579	Apoio às Atividades à Criança e ao Adolescente	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.243.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
08.243.0129-2.619	Manutenção e Operacionalização do FMDCA	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
08.243.0136- .	Proteção Social Especial - PSE	0,00	27.000,00	0,00	0,00	27.000,00
08.243.0136-2.593	Abriço Institucional para Crianças e Adolescentes	0,00	17.000,00	0,00	0,00	17.000,00
08.243.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.244. . .	ASSISTÊNCIA COMUNITÁRIA	0,00	2.308.210,95	0,00	0,00	2.308.210,95
08.244.0021- .	Proteção Social Básica	0,00	2.006.910,95	0,00	0,00	2.006.910,95
08.244.0021-2.586	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família	0,00	133.676,00	0,00	0,00	133.676,00
08.244.0021-2.587	Benefício Eventual	0,00	1.699.868,00	0,00	0,00	1.699.868,00
08.244.0021-2.588	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)	0,00	163.366,95	0,00	0,00	163.366,95
08.244.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.244.0135- .	Defesa e Garantia dos Direitos Humanos	0,00	199.300,00	0,00	0,00	199.300,00
08.244.0135-2.591	Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	0,00	189.300,00	0,00	0,00	189.300,00
08.244.0135-2.594	Direitos Humanos - Campanhas e Eventos	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.244.0136- .	Proteção Social Especial - PSE	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.244.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
08.244.0164- .	Gestão do SUAS	0,00	92.000,00	0,00	0,00	92.000,00
08.244.0164-2.583	Gestão dos Serviços, Programas e Projetos	0,00	26.000,00	0,00	0,00	26.000,00
08.244.0164-2.585	Fortalecimento do Controle Social	0,00	66.000,00	0,00	0,00	66.000,00
10. . . .	SAÚDE	5.386.494,95	69.604.674,50	0,00	0,00	74.991.169,45
10.122. . .	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	2.307.000,00	0,00	0,00	2.307.000,00
10.122.0101- .	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	110.000,00	0,00	0,00	110.000,00
10.122.0101-2.006	Concurso Público	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
10.122.0101-2.589	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
10.122.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	97.000,00	0,00	0,00	97.000,00
10.122.0129-2.011	Manutenção do Conselho Municipal de Saúde	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
10.122.0129-2.530	Manutenção e Operacionalização da SMS	0,00	57.000,00	0,00	0,00	57.000,00
10.122.0145- .	Valoriza Servidor	0,00	2.100.000,00	0,00	0,00	2.100.000,00
10.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
10.122.0145-2.505	PLANO DE SAÚDE DOS SERVIDORES	0,00	2.000.000,00	0,00	0,00	2.000.000,00
10.301. . .	ATENÇÃO BÁSICA	140.000,00	38.464.509,50	0,00	0,00	38.604.509,50



BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

1,5 kg de bacalhau/1,5 kg de batata/1 gema/ Bastante salsa e ceboli- nha (picados)/1 dente de alho amassado/2 colhe- res de sopa de farinha de mesa/5 colheres de sopa de azeite/Sal.

Modo de preparo

Dessalgar o ba- calhau, cozinhá-lo e desfiar, reserve o para esfriar. Cozinhe as batatas e amasse-as, faça um purê, espere esfriar. Em seguida mis- ture o purê com o bacalhau desfiado, acrescente os outros ingredientes, (salsa e cebolinha, alho, azeite e a farinha de rosca), sempre misturando bem. Prove o sal, se for necessário coloque um pouco para temper- rar Faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente..

TORTA INTEGRAL DE ATUM

Ingredientes

MASSA:

2 ovos/2 xícara de trigo integral/1 xícara de leite/1/2 xícara de óleo de girassol/1 xíca- ra de aveia fina/1 co- lher (sopa) de fermento/sal a gosto.

RECHEIO:

1 cebola picada/1 to- mate picado/2 ovos co- zidos picados/2 lata de atum natural moído/1 colher de cheiro-verde/ sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

MASSA:

Coloque todos os ingredientes no liqui- dificador menos o fer- mento e bata tudo até ficar bem homogêneo Depois acrescente o fermento e bata rapi- damente só para mis- turar a massa com o fermento

RECHEIO:

Misture todos os in- gredientes numa tigela e mexa ate todos se encorporarem Em uma forma mé- dia unte com azeite co- loque metade da mas- sa espalhe o recheio todo por ela, acrescen- te o restante da mas- sa, polvilhe se quiser orégano por cima para dar um gostinho espe- cial Leve ao forno médio por mais ou menos 40 a 45 minutos Bom apetite!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
10.301.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	31.496.509,50	0,00	0,00	31.496.509,50
10.301.0129-2.529	Manutenção e Operacionalização do FMS	0,00	31.496.509,50	0,00	0,00	31.496.509,50
10.301.0154- .	Saúde para Todos	140.000,00	6.968.000,00	0,00	0,00	7.108.000,00
10.301.0154-1.119	Construção de Unidades de Atenção Básica	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
10.301.0154-1.120	Construção de Academias de Saúde	130.000,00	0,00	0,00	0,00	130.000,00
10.301.0154-2.025	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	6.930.000,00	0,00	0,00	6.930.000,00
10.301.0154-2.079	Saúde na Escola	0,00	12.000,00	0,00	0,00	12.000,00
10.301.0154-2.597	Controle de Tabagismo	0,00	6.000,00	0,00	0,00	6.000,00
10.301.0154-2.671	Manutenção das Academias de Saúde	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
10.302. - .	ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	5.146.494,95	25.260.165,00	0,00	0,00	30.406.659,95
10.302.0101- .	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	84.000,00	0,00	0,00	84.000,00
10.302.0101-2.024	Consórcio Público	0,00	84.000,00	0,00	0,00	84.000,00
10.302.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	25.050.165,00	0,00	0,00	25.050.165,00
10.302.0129-2.022	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares - MAC	0,00	25.050.165,00	0,00	0,00	25.050.165,00
10.302.0154- .	Saúde para Todos	5.146.494,95	126.000,00	0,00	0,00	5.272.494,95
10.302.0154-1.121	Implantação do Centro Municipal de Exames por Imagem	300.000,00	0,00	0,00	0,00	300.000,00
10.302.0154-1.122	Ampliação e Modernização do Hospital Municipal	4.778.494,95	0,00	0,00	0,00	4.778.494,95
10.302.0154-2.075	SAÚDE MENTAL	68.000,00	0,00	0,00	0,00	68.000,00
10.302.0154-2.076	Saúde da Mulher - Rede Cegonha	0,00	116.000,00	0,00	0,00	116.000,00
10.302.0154-2.599	Ouvidoria	0,00	5.000,00	0,00	0,00	5.000,00
10.302.0154-2.602	Saúde da Pessoa com Deficiência e Doenças Raras	0,00	5.000,00	0,00	0,00	5.000,00
10.303. - .	SUPORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO	0,00	755.000,00	0,00	0,00	755.000,00
10.303.0154- .	Saúde para Todos	0,00	755.000,00	0,00	0,00	755.000,00
10.303.0154-2.014	Farmácia Municipal	0,00	755.000,00	0,00	0,00	755.000,00
10.304. - .	Vigilância Sanitária	0,00	255.000,00	0,00	0,00	255.000,00
10.304.0154- .	Saúde para Todos	0,00	255.000,00	0,00	0,00	255.000,00
10.304.0154-2.603	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental	0,00	255.000,00	0,00	0,00	255.000,00
10.305. - .	VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	100.000,00	2.563.000,00	0,00	0,00	2.663.000,00
10.305.0154- .	Saúde para Todos	100.000,00	2.563.000,00	0,00	0,00	2.663.000,00
10.305.0154-1.118	Construção do Hospital Municipal Veterinário	100.000,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
10.305.0154-2.604	Serviço de Vigilância e Epidemiologia	0,00	2.563.000,00	0,00	0,00	2.563.000,00
11. - . - .	TRABALHO	20.000,00	1.392.000,00	0,00	0,00	1.412.000,00
11.122. - .	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
11.122.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
11.122.0129-2.519	Manutenção e Operacionalização da SMDETR	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
11.331. - .	PROTEÇÃO E BENEFÍCIOS AO TRABALHADOR	0,00	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
11.331.0006- .	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	0,00	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
11.331.0006-2.112	Concessão de Auxílio Transporte	0,00	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
11.333. - .	EMPREGABILIDADE	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
11.333.0006- .	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	0,00	40.000,00	0,00	0,00	40.000,00
11.333.0006-2.621	Programa Dinamismo	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.622	Curso de Empreendedorismo Feminino - Oficina	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.632	Capacitação e Aperfeiçoamento de Mão de Obra Especializada na Culinária Italiana	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.670	Reformulação do Sine	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334. - .	FOMENTO AO TRABALHO	20.000,00	42.000,00	0,00	0,00	62.000,00
11.334.0006- .	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	10.000,00	2.000,00	0,00	0,00	12.000,00
11.334.0006-1.105	Implementação da Escola Técnica - Centro de Vocação Tecnológica	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0006-2.620	Manutenção da Escola Técnica - Centro Vocaconal Tecnológico	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
11.334.0147- .	Nossa Fazenda	10.000,00	40.000,00	0,00	0,00	50.000,00
11.334.0147-1.106	Criação do Mercado Produtor	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.627	Implantação da Cultura de Agronegócio	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.628	Suporte Técnico Especializado	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.629	Manutenção do Mercado Produtor	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.630	Manutenção da Casa do Trabalhador	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
12. - . - .	EDUCAÇÃO	1.962.198,25	60.092.550,78	0,00	0,00	62.054.749,03
12.122. - .	ADMINISTRAÇÃO GERAL	10.000,00	2.500.000,00	0,00	0,00	2.510.000,00
12.122.0145- .	Valoriza Servidor	0,00	2.500.000,00	0,00	0,00	2.500.000,00
12.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
12.122.0145-2.505	Plano de Saúde dos Servidores	0,00	2.400.000,00	0,00	0,00	2.400.000,00
12.122.0153- .	Educação para Todos	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
12.122.0153-1.099	Construção da Sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
12.361. - .	ENSINO FUNDAMENTAL	1.000,00	46.563.128,98	0,00	0,00	46.564.128,98
12.361.0101- .	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	180.000,00	0,00	0,00	180.000,00
12.361.0101-2.659	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	180.000,00	0,00	0,00	180.000,00
12.361.0129- .	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	34.131.172,00	0,00	0,00	34.131.172,00
12.361.0129-2.049	Manutenção do Conselho Municipal de Educação	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
12.361.0129-2.657	Manutenção e Operacionalização do FME	0,00	34.121.172,00	0,00	0,00	34.121.172,00
12.361.0153- .	Educação para Todos	1.000,00	12.251.955,98	0,00	0,00	12.252.955,98
12.361.0153-1.125	Construção do Quiosque do Saber	1.000,00	0,00	0,00	0,00	1.000,00
12.361.0153-2.041	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.107	Transporte Escolar	0,00	3.793.926,35	0,00	0,00	3.793.926,35
12.361.0153-2.549	Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	0,00	4.472.422,00	0,00	0,00	4.472.422,00
12.361.0153-2.552	Laboratório de Ciências	0,00	102.000,00	0,00	0,00	102.000,00
12.361.0153-2.553	Modernização do Laboratório de Informática	0,00	1.229.304,09	0,00	0,00	1.229.304,09
12.361.0153-2.554	Porto Real Cidade da Música	0,00	102.000,00	0,00	0,00	102.000,00
12.361.0153-2.555	Dança Educação	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.559	Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional	0,00	25.000,00	0,00	0,00	25.000,00
12.361.0153-2.560	Atendimento Educacional Especializado	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.561	Alfabetização	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.563	Apoio ao Ensino Fundamental	0,00	2.515.304,54	0,00	0,00	2.515.304,54
12.361.0153-2.565	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.567	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
12.364. - .	ENSINO SUPERIOR	0,00	1.220.000,00	0,00	0,00	1.220.000,00
12.364.0153- .	Educação para Todos	0,00	1.220.000,00	0,00	0,00	1.220.000,00
12.364.0153-2.047	Transporte Escolar Ensino Superior	0,00	1.220.000,00	0,00	0,00	1.220.000,00
12.365. - .	EDUCAÇÃO INFANTIL	1.951.198,25	9.561.450,00	0,00	0,00	11.512.648,25
12.365.0153- .	Educação para Todos	1.951.198,25	9.561.450,00	0,00	0,00	11.512.648,25
12.365.0153-1.005	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais	1.951.198,25	0,00	0,00	0,00	1.951.198,25
12.365.0153-2.547	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches	0,00	410.000,00	0,00	0,00	410.000,00
12.365.0153-2.548	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola	0,00	352.000,00	0,00	0,00	352.000,00



1/3 xícara (chá) de azeite de oliva
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 talos de salsa (ou aipo) picados
2 cenoura cortadas em cubos
1 abobrinha cortada em cubo
1 pimentão vermelho sem sementes picado
1 xícara (chá) de arroz
3 xícaras (chá) de caldo de legumes
1 colher (café) de açúcar
1/2 xícara (chá) de vinho branco
2 tomate sem pele e sem sementes picados
• ervas frescas a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite. Frite a cebola, o alho, junte o restante dos vegetais e misture. Adicione o arroz, o caldo de legumes e o açafrão. Quando começar a secar, adicione o vinho, o tomate e as ervas. Cozinhe por mais dois minutos e sirva em seguida.

LEGUMES ASSADOS NO SAL GROSSO

Ingredientes

- 400 gramas de espiga de milho
- 400 gramas de batatas variadas (roxa, doce e yacon)
- 400 gramas de cenoura (laranja e roxa)
- 400 gramas de abóbora
- 400 gramas de cebola
- Sal grosso
- Tomates-cereja e alcapachofras para decorar

Modo de preparo

Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes.

Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso.

Cubra com mais sal.

Leve ao forno a 180°C por uma hora.

Balance um a um para tirar o excesso de sal.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
12.365.0153-2.564	Apoio à Educação Infantil - Creche	0,00	5.982.700,00	0,00	0,00	5.982.700,00
12.365.0153-2.658	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola	0,00	2.816.750,00	0,00	0,00	2.816.750,00
12.366. - ,	Educação de Jovens e Adultos	0,00	209.721,80	0,00	0,00	209.721,80
12.366.0153- ,	Educação para Todos	0,00	209.721,80	0,00	0,00	209.721,80
12.366.0153-2.050	Apoio e Desenvolvimento do EJA	0,00	120.000,00	0,00	0,00	120.000,00
12.366.0153-2.550	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)	0,00	89.721,80	0,00	0,00	89.721,80
12.367. - ,	EDUCAÇÃO ESPECIAL	0,00	38.250,00	0,00	0,00	38.250,00
12.367.0153- ,	Educação para Todos	0,00	38.250,00	0,00	0,00	38.250,00
12.367.0153-2.551	Alimentação Escolar - Educação Especial	0,00	36.250,00	0,00	0,00	36.250,00
12.367.0153-2.566	Apoio ao Aluno com Deficiência	0,00	2.000,00	0,00	0,00	2.000,00
13. - , - ,	CULTURA	60.000,00	55.000,00	0,00	0,00	115.000,00
13.122. - ,	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	15.000,00	0,00	0,00	15.000,00
13.122.0155- ,	Cultura para Todos	0,00	15.000,00	0,00	0,00	15.000,00
13.122.0155-2.544	Consultoria em Projetos Culturais	0,00	15.000,00	0,00	0,00	15.000,00
13.392. - ,	DIFUSÃO CULTURAL	60.000,00	40.000,00	0,00	0,00	100.000,00
13.392.0149- ,	Porto Real Mais Italiana	10.000,00	20.000,00	0,00	0,00	30.000,00
13.392.0149-1.109	Criação de Espaços Públicos e Monumentos de Identidade Visual Italiana	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
13.392.0149-2.631	Manutenção dos Espaços Públicos e Monumentos	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
13.392.0149-2.634	Realização da Tradicional Festa Italiana	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
13.392.0155- ,	Cultura para Todos	50.000,00	20.000,00	0,00	0,00	70.000,00
13.392.0155-1.128	Conclusão do Teatro Municipal	50.000,00	0,00	0,00	0,00	50.000,00
13.392.0155-2.501	Cinema na Praça	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
13.392.0155-2.546	Realização de Feiras Culturais	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
15. - , - ,	URBANISMO	610.000,00	18.673.863,80	0,00	0,00	19.283.863,80
15.451. - ,	INFRA-ESTRUTURA URBANA	610.000,00	10.813.863,80	0,00	0,00	11.423.863,80
15.451.0004- ,	Manutenção dos Serviços Públicos	100.000,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00
15.451.0004-1.123	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal	100.000,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00
15.451.0150- ,	Infraestrutura para Todos	0,00	10.813.863,80	0,00	0,00	10.813.863,80
15.451.0150-2.010	Ampliação de Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	0,00	1.398.813,80	0,00	0,00	1.398.813,80
15.451.0150-2.639	Infraestrutura Urbana	0,00	9.415.050,00	0,00	0,00	9.415.050,00

Grupo Asessor Público®

Página 9 de 13



Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
15.451.0151-.	Mobilidade Urbana para Todos	510.000,00	0,00	0,00	0,00	510.000,00
15.451.0151-1.075	CONSTRUÇÃO DE CICLOVIAS	510.000,00	0,00	0,00	0,00	510.000,00
15.452. -.	SERVIÇOS URBANOS	0,00	7.650.000,00	0,00	0,00	7.650.000,00
15.452.0004-.	Manutenção dos Serviços Públicos	0,00	7.650.000,00	0,00	0,00	7.650.000,00
15.452.0004-2.006	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	7.000.000,00	0,00	0,00	7.000.000,00
15.452.0004-2.010	Ampliação de Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	0,00	650.000,00	0,00	0,00	650.000,00
15.453. -.	Transportes Coletivos Urbanos	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
15.453.0151-.	Mobilidade Urbana para Todos	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
15.453.0151-2.645	Realzinho	0,00	210.000,00	0,00	0,00	210.000,00
16. - -.	HABITAÇÃO	300.000,00	120.000,00	0,00	0,00	420.000,00
16.122. -.	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
16.122.0129-.	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
16.122.0129-2.532	Manutenção e Operacionalização do FMHIS	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
16.482. -.	HABITAÇÃO URBANA	300.000,00	100.000,00	0,00	0,00	400.000,00
16.482.0024-.	Habitação e Interesse Social	300.000,00	100.000,00	0,00	0,00	400.000,00
16.482.0024-1.015	Implantação de Unidades Habitacionais	200.000,00	0,00	0,00	0,00	200.000,00
16.482.0024-2.581	Regularização Fundiária de Interesse Social	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
16.482.0024-2.582	Melhoria das Condições Habitacionais	100.000,00	0,00	0,00	0,00	100.000,00
17. - -.	SANEAMENTO	0,00	1.575.000,00	0,00	0,00	1.575.000,00
17.451. -.	INFRA-ESTRUTURA URBANA	0,00	1.475.000,00	0,00	0,00	1.475.000,00
17.451.0150-.	Infraestrutura para Todos	0,00	1.475.000,00	0,00	0,00	1.475.000,00
17.451.0150-2.643	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Água e Esgoto, ETA e ETE	0,00	1.475.000,00	0,00	0,00	1.475.000,00
17.512. -.	SANEAMENTO BÁSICO URBANO	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
17.512.0150-.	Infraestrutura para Todos	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
17.512.0150-2.644	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgotamento Sanitário	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
18. - -.	GESTÃO AMBIENTAL	1.100.000,00	916.000,00	0,00	0,00	2.016.000,00
18.452. -.	SERVIÇOS URBANOS	0,00	515.000,00	0,00	0,00	515.000,00
18.452.0008-.	Gestão do Meio Ambiente	0,00	235.000,00	0,00	0,00	235.000,00
18.452.0008-2.044	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas	0,00	235.000,00	0,00	0,00	235.000,00
18.452.0129-.	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	280.000,00	0,00	0,00	280.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 10 de 13



Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
18.452.0129-2.520	Manutenção e Operacionalização da SMMA	0,00	280.000,00	0,00	0,00	280.000,00
18.541. - -	PRESERVAÇÃO E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL	1.100.000,00	105.000,00	0,00	0,00	1.205.000,00
18.541.0008- -	Gestão do Meio Ambiente	0,00	90.000,00	0,00	0,00	90.000,00
18.541.0008-2.037	Desassoreamento de Rio	0,00	45.000,00	0,00	0,00	45.000,00
18.541.0008-2.043	Revitalização da Lagoa	0,00	25.000,00	0,00	0,00	25.000,00
18.541.0008-2.637	Banco de Sementes	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
18.541.0150- -	Infraestrutura para Todos	1.100.000,00	15.000,00	0,00	0,00	1.115.000,00
18.541.0150-1.115	Construção de Horto Municipal	1.100.000,00	0,00	0,00	0,00	1.100.000,00
18.541.0150-2.650	Manutenção do Horto Municipal	0,00	15.000,00	0,00	0,00	15.000,00
18.542. - -	CONTROLE AMBIENTAL	0,00	296.000,00	0,00	0,00	296.000,00
18.542.0008- -	Gestão do Meio Ambiente	0,00	296.000,00	0,00	0,00	296.000,00
18.542.0008-2.059	Promoção e Recuperação de Áreas Ambientais	0,00	296.000,00	0,00	0,00	296.000,00
20. - - -	AGRICULTURA	0,00	1.835.284,00	0,00	0,00	1.835.284,00
20.122. - -	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	1.333.284,00	0,00	0,00	1.333.284,00
20.122.0129- -	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	1.333.284,00	0,00	0,00	1.333.284,00
20.122.0129-2.528	Manutenção e Operacionalização da SMDRAPA	0,00	1.333.284,00	0,00	0,00	1.333.284,00
20.392. - -	DIFUSÃO CULTURAL	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
20.392.0152- -	Gestão da Agricultura	0,00	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
20.392.0152-2.625	Realização da Festa do Produtor Rural	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
20.392.0152-2.626	Realização e Inovação da Festa do Feijão	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
20.606. - -	Extensão Rural	0,00	482.000,00	0,00	0,00	482.000,00
20.606.0152- -	Gestão da Agricultura	0,00	482.000,00	0,00	0,00	482.000,00
20.606.0152-2.111	Auxílio Alimentação - Produzindo Produtores	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.646	Auxílio Transporte - Produzindo Produtores	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.647	Produtor Mirim	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.648	Manutenção das Estradas Vicinais	0,00	392.000,00	0,00	0,00	392.000,00
20.606.0152-2.649	Vacinação de Animais	0,00	60.000,00	0,00	0,00	60.000,00
23. - - -	COMÉRCIO E SERVIÇOS	1.110.000,00	10.000,00	0,00	0,00	1.120.000,00
23.695. - -	TURISMO	1.110.000,00	10.000,00	0,00	0,00	1.120.000,00
23.695.0149- -	Porto Real Mais Italiana	10.000,00	10.000,00	0,00	0,00	20.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 11 de 13



Pão de Queijo da Ana Maria Braga

Ingredientes

1 xícara (chá) de óleo/1 xícara (chá) de água/1 xícara (chá) de leite/2 colheres (sopa) de sal/1 kg de polvilho doce

3 a 4 ovos/300g de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)/100g de queijo parmesão ralado no ralo fino (1 ½ xícara de chá)

Modo de preparo

Numa panela, coloque 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de leite e 2 colheres (sopa) de sal. Aqueça em fogo médio até ferver. Em uma tigela, coloque 1 kg de polvilho doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente. Com uma colher, misture rapidamente o leite quente no polvilho até esquentar completamente. Vá adicionando de 3 a 4 ovos e misture. Junte 300 g de queijo minas padrão e 100 g de queijo parmesão ralados no ralo fino, e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa. Com uma colher, pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira. Leve para assar em forno médio pré-aquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

Batata com mel e alecrim

Ingredientes

1kg de batata asterix/1kg de sal grosso/100g de pimenta do reino em grão/alecrim a gosto/200g de bacon fatiado/200ml de mostarda dijon/150ml de mel

Modo de preparo

Coloque uma panela com água para ferver. Quando entrar em ponto de ebulição, coloque as batatas para cozinhar por aproximadamente 15 minutos até que comecem a ficar macias. Escorra e coloque-as no forno a 160 graus pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até que estejam bem macias e com a casca durinha. Tire as batatas do forno, espere esfriar até que elas fiquem firmes e quebre-as com a mão de maneira rústica do tamanho que preferir. Frite em óleo a 180 graus até que fiquem douradas. Bata no liquidificador o sal grosso e a pimenta do reino até virar pó e salpique nas batat

Para o molho, misture a mostarda dijon com o mel e adicione sal temperado a gosto. Para finalizar, coloque as batatas fritas no recipiente desejado. Por cima, coloque o molho, o bacon frito e finalize com o alecrim.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
23.695.0149-1.110	Criação do Centro Gastronômico Municipal	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00
23.695.0149-2.624	Fomento ao Turismo Gastronômico	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
23.695.0150-.	Infraestrutura para Todos	1.100.000,00	0,00	0,00	0,00	1.100.000,00
23.695.0150-1.116	Construção do Parque de Exposições	1.100.000,00	0,00	0,00	0,00	1.100.000,00
26. . -.	TRANSPORTE	2.241.500,00	0,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782. -.	TRANSPORTE RODOVIÁRIO	2.241.500,00	0,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782.0150-.	Infraestrutura para Todos	2.241.500,00	0,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782.0150-1.077	CONSTRUÇÃO DO TERMINAL RODOVIÁRIO	2.241.500,00	0,00	0,00	0,00	2.241.500,00
27. . -.	DESPORTO E LAZER	1.569.710,92	670.000,00	0,00	0,00	2.239.710,92
27.122. -.	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	410.000,00	0,00	0,00	410.000,00
27.122.0129-.	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	410.000,00	0,00	0,00	410.000,00
27.122.0129-2.523	Manutenção e Operacionalização da SMEL	0,00	410.000,00	0,00	0,00	410.000,00
27.811. -.	DESPORTO DE RENDIMENTOS	0,00	110.000,00	0,00	0,00	110.000,00
27.811.0130-.	Programa Esporte Total	0,00	110.000,00	0,00	0,00	110.000,00
27.811.0130-2.539	Boia Atletas	0,00	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
27.811.0130-2.540	Centro de Treinamento Esportivo de Alto Rendimento - CTPR	0,00	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
27.812. -.	DESPORTO COMUNITÁRIO	0,00	150.000,00	0,00	0,00	150.000,00
27.812.0130-.	Programa Esporte Total	0,00	150.000,00	0,00	0,00	150.000,00
27.812.0130-2.541	Escolinhas Esportivas	0,00	150.000,00	0,00	0,00	150.000,00
27.813. -.	LAZER	1.569.710,92	0,00	0,00	0,00	1.569.710,92
27.813.0130-.	Programa Esporte Total	1.569.710,92	0,00	0,00	0,00	1.569.710,92
27.813.0130-1.097	Construção de Áreas de Lazer	550.000,00	0,00	0,00	0,00	550.000,00
27.813.0130-1.098	Construção de Poliesportivo	1.019.710,92	0,00	0,00	0,00	1.019.710,92
28. . -.	ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	0,00	7.010.000,00
28.846. -.	OUTROS ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	0,00	7.010.000,00
28.846.0000-.	ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	0,00	7.010.000,00
28.846.0000-2.021	Sentenças Judiciais	0,00	2.800.000,00	0,00	0,00	2.800.000,00
28.846.0000-2.574	Encargos da Dívida Contratada	0,00	4.210.000,00	0,00	0,00	4.210.000,00
99. . -.	RESERVA DE CONTINGENCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00	1.000.000,00
99.999. -.	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00	1.000.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 12 de 13



Governo do Município de Porto Real

Programa de Trabalho do Governo - Anexo 06
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Oper. Especiais	Reserva Cont.	Total
99.999.9999-.	Reserva de Contingência	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00	1.000.000,00
99.999.9999-9.999	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00	1.000.000,00
	Total da Unidade	15.939.904,12	237.385.168,88	0,00	1.000.000,00	254.325.073,00
	Total do Órgão	15.939.904,12	237.385.168,88	0,00	0,00	254.325.073,00
	Total Geral	15.939.904,12	237.385.168,88	0,00	1.000.000,00	254.325.073,00

Grupo Assessor Público®

Página 13 de 13



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
01	LEGISLATIVA	1.330.000,00	8.455.000,00	0,00	9.785.000,00
01.031	AÇÃO LEGISLATIVA	1.330.000,00	8.455.000,00	0,00	9.785.000,00
01.031.0001	Legislar	1.330.000,00	8.455.000,00	0,00	9.785.000,00
01.031.0001-1.129	Aquisição de Novos Veículos	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
01.031.0001-1.132	Construção e Ampliação da Atual Sede do Poder Legislativo	20.000,00	0,00	0,00	20.000,00
01.031.0001-1.133	Aquisição de Equipamentos e Materiais para Atual Sede do Poder Legislativo	5.000,00	0,00	0,00	5.000,00
01.031.0001-2.031	Manutenção da Folha de Pagamentos e Encargos	0,00	6.205.000,00	0,00	6.205.000,00
01.031.0001-2.505	Plano de Saúde dos Servidores	0,00	350.000,00	0,00	350.000,00
01.031.0001-2.506	Refeitório - Vale Refeição	0,00	1.000,00	0,00	1.000,00
01.031.0001-2.507	Segurança	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
01.031.0001-2.508	Contribuição para o Fundo de Previdência (20%)	0,00	1.000,00	0,00	1.000,00
01.031.0001-2.509	Manutenção dos Veículos	0,00	1.000,00	0,00	1.000,00
01.031.0001-2.510	Qualificação e Valorização dos Servidores do Legislativo	0,00	7.000,00	0,00	7.000,00
01.031.0001-2.511	Locação de Equipamentos de Informática e Veículos	0,00	240.000,00	0,00	240.000,00
01.031.0001-2.512	Manutenção da Secretaria da Câmara	1.295.000,00	0,00	0,00	1.295.000,00
01.031.0001-2.513	Manutenção do Plenário da Câmara - Agente Político	0,00	1.320.000,00	0,00	1.320.000,00
01.031.0001-2.572	Outras Obrigações do Concurso Público	0,00	5.000,00	0,00	5.000,00
01.031.0001-2.673	Estrutura Administrativa de Cargos e Salários	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
01.031.0001-2.674	Publicidade dos Atos Oficiais do Poder Legislativo	0,00	300.000,00	0,00	300.000,00
01.031.0001-2.675	Implantação e Manutenção da Câmara Cultural	0,00	5.000,00	0,00	5.000,00
04	ADMINISTRAÇÃO	100.000,00	55.453.612,05	0,00	55.553.612,05
04.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	53.956.612,05	0,00	53.956.612,05
04.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	4.021.615,00	0,00	4.021.615,00
04.122.0101-2.003	Publicação de Atos Oficiais	0,00	1.350.000,00	0,00	1.350.000,00
04.122.0101-2.005	Concurso Público	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
04.122.0101-2.070	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	446.615,00	0,00	446.615,00
04.122.0101-2.569	Manutenção, Preservação e Apoio	0,00	2.155.000,00	0,00	2.155.000,00
04.122.0101-2.616	Implementação da Política de Segurança da Informação (PSI)	0,00	60.000,00	0,00	60.000,00
04.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	46.814.997,05	0,00	46.814.997,05
04.122.0129-2.514	Manutenção e Operacionalização da SMFRP	0,00	4.071.284,60	0,00	4.071.284,60
04.122.0129-2.515	Manutenção e Operacionalização da SMA	0,00	38.132.922,45	0,00	38.132.922,45
04.122.0129-2.516	Manutenção e Operacionalização da SMG	0,00	95.000,00	0,00	95.000,00
04.122.0129-2.517	Manutenção e Operacionalização da PGM	0,00	50.000,00	0,00	50.000,00
04.122.0129-2.521	Manutenção e Operacionalização da SMOSP	0,00	4.197.835,00	0,00	4.197.835,00
04.122.0129-2.527	Manutenção e Operacionalização da SMLCC	0,00	50.000,00	0,00	50.000,00
04.122.0129-2.536	Manutenção e Operacionalização do FMADPR	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
04.122.0129-2.537	Manutenção e Operacionalização do FMCA	0,00	60.000,00	0,00	60.000,00
04.122.0129-2.656	Manutenção e Operacionalização da SMECT	0,00	137.955,00	0,00	137.955,00
04.122.0140	Qualifica Servidor	0,00	70.000,00	0,00	70.000,00
04.122.0140-2.617	Treinamento e Capacitação dos Funcionários da TI	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
04.122.0140-2.618	Servidor Mais Eficiente	0,00	50.000,00	0,00	50.000,00
04.122.0145	Valoriza Servidor	0,00	3.050.000,00	0,00	3.050.000,00
04.122.0145-2.505	Plano de Saúde dos Servidores	0,00	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 1 de 9



COSTELINHA ASSADA COM MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de costela suína
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de vinho branco
1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida
• óleo para fritar
• sal a gosto
• pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel-alumínio e leveà geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

ESTROGONOFÉ DE CARNE

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas
1/4 xícara (chá) de manteiga
1 unidade de cebola picada
1 colher (sobre-mesa) de mostarda
1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup)
1 pitada de pimenta-do-reino
1 unidade de tomate sem pele picado
1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos
1 lata de creme de leite
• sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne e tempere com o sal. Mexa até a carne dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os cogumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e retire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
04.122.0145-2.654	Valorização e Apoio aos Servidores	0,00	1.050.000,00	0,00	1.050.000,00
04.124	CONTROLE INTERNO	0,00	95.000,00	0,00	95.000,00
04.124.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
04.124.0101-2.570	Implantação e Manutenção do Plano de Auditoria Governamental	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
04.124.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	75.000,00	0,00	75.000,00
04.124.0129-2.518	Manutenção e Operacionalização da CGM	0,00	75.000,00	0,00	75.000,00
04.127	ORDENAMENTO TERRITORIAL	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
04.127.0134	Modernização da Arrecadação Tributária	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
04.127.0134-2.577	Cadastro Multifinalitário	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
04.129	ADMINISTRAÇÃO DE RECEITAS	0,00	122.000,00	0,00	122.000,00
04.129.0000	ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	122.000,00	0,00	122.000,00
04.129.0000-2.571	Devolução de Tributos	0,00	12.000,00	0,00	12.000,00
04.129.0000-2.572	Devolução de Convênios	0,00	110.000,00	0,00	110.000,00
04.131	Comunicação Social	0,00	1.280.000,00	0,00	1.280.000,00
04.131.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
04.131.0101-2.004	Despesa com Publicidade	0,00	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
04.131.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	280.000,00	0,00	280.000,00
04.131.0129-2.526	Manutenção e Operacionalização da SMCST	0,00	280.000,00	0,00	280.000,00
05	SEGURANÇA PÚBLICA	100.000,00	4.303.307,80	0,00	4.403.307,80
05.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	100.000,00	505.000,00	0,00	605.000,00
05.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	465.000,00	0,00	465.000,00
05.122.0129-2.524	Manutenção e Operacionalização da SMOP	0,00	465.000,00	0,00	465.000,00
05.122.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	100.000,00	40.000,00	0,00	140.000,00
05.122.0144-1.101	Construção da Sede da Guarda Civil Municipal de Porto Real	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
05.122.0144-2.807	Manutenção da Corregedoria Geral da Guarda Civil Municipal de Porto Real	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
05.122.0144-2.808	Manutenção do Consórcio Público de Segurança - CISEGCI	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
05.128	FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
05.128.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
05.128.0144-2.840	Manutenção do Centro de Capacitação e Treinamento da Guarda Civil Municipal	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
05.181	Policimento	0,00	2.618.307,80	0,00	2.618.307,80
05.181.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	2.618.307,80	0,00	2.618.307,80
05.181.0144-2.809	Programa de Integração na Segurança - PROEIS	0,00	280.000,00	0,00	280.000,00
05.181.0144-2.810	Manutenção da Guarda de Trânsito	0,00	74.807,80	0,00	74.807,80
05.181.0144-2.811	Manutenção da Guarda Ambiental	0,00	42.500,00	0,00	42.500,00
05.181.0144-2.813	Manutenção da Guarda Civil Municipal	0,00	488.000,00	0,00	488.000,00
05.181.0144-2.841	Manutenção do CIOSP	0,00	1.735.000,00	0,00	1.735.000,00
05.182	DEFESA CIVIL	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
05.182.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
05.182.0144-2.812	Manutenção da Defesa Civil	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
05.452	SERVIÇOS URBANOS	0,00	1.050.000,00	0,00	1.050.000,00
05.452.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	0,00	1.050.000,00	0,00	1.050.000,00
05.452.0144-2.057	Sinalização Viária	0,00	1.050.000,00	0,00	1.050.000,00
08	ASSISTÊNCIA SOCIAL	50.000,00	7.218.875,95	0,00	7.268.875,95

Grupo Assessor Público®

Página 2 de 9



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
08.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	4.623.665,00	0,00	4.623.665,00
08.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
08.122.0101-2.005	Concurso Público	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.122.0101-2.006	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	935.000,00	0,00	935.000,00
08.122.0101-2.589	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	55.000,00	0,00	55.000,00
08.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	3.613.665,00	0,00	3.613.665,00
08.122.0129-2.531	Manutenção e Operacionalização do FMAS	0,00	3.443.665,00	0,00	3.443.665,00
08.122.0129-2.533	Manutenção e Operacionalização do FMI	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
08.122.0129-2.534	Manutenção e Operacionalização da SMASDIH	0,00	60.000,00	0,00	60.000,00
08.122.0129-2.590	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMASDIH	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
08.122.0129-2.592	Manutenção e Operacionalização do Conselho Tutelar	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
08.122.0164	Gestão do SUAS	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.122.0164-2.584	Capacitação e Qualificação dos Profissionais da Assistência Social	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241	ASSISTENCIA AO IDOSO	50.000,00	150.000,00	0,00	200.000,00
08.241.0021	Proteção Social Básica	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241.0026	Proteção Especial ao Idoso	50.000,00	130.000,00	0,00	180.000,00
08.241.0026-1.117	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	50.000,00	0,00	0,00	50.000,00
08.241.0026-2.580	Garantia do Direito da Pessoa Idosa	0,00	105.000,00	0,00	105.000,00
08.241.0026-2.652	Manutenção do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	0,00	25.000,00	0,00	25.000,00
08.241.0136	Proteção Social Especial - PSE	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242	ASSISTENCIA AO PORTADOR DE DEFICIENCIA	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
08.242.0021	Proteção Social Básica	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242.0136	Proteção Social Especial - PSE	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
08.242.0136-2.653	Garantia do Direito ao Portador de Deficiência	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.243	ASSISTÊNCIA À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE	0,00	107.000,00	0,00	107.000,00
08.243.0021	Proteção Social Básica	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
08.243.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	30.000,00	0,00	30.000,00
08.243.0025	Proteção Especial à Criança e ao Adolescente	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.243.0025-2.579	Apoio às Atividades à Criança e ao Adolescente	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.243.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
08.243.0129-2.619	Manutenção e Operacionalização do FMDCA	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
08.243.0136	Proteção Social Especial - PSE	0,00	27.000,00	0,00	27.000,00
08.243.0136-2.593	Abrigo Institucional para Crianças e Adolescentes	0,00	17.000,00	0,00	17.000,00
08.243.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244	ASSISTÊNCIA COMUNITÁRIA	0,00	2.308.210,95	0,00	2.308.210,95
08.244.0021	Proteção Social Básica	0,00	2.006.910,95	0,00	2.006.910,95
08.244.0021-2.586	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família	0,00	133.678,00	0,00	133.678,00
08.244.0021-2.587	Benefício Eventual	0,00	1.699.868,00	0,00	1.699.868,00
08.244.0021-2.588	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)	0,00	163.366,95	0,00	163.366,95

Grupo Assessor Público®

Página 3 de 9



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
08.244.0021-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244.0135	Defesa e Garantia dos Direitos Humanos	0,00	199.300,00	0,00	199.300,00
08.244.0135-2.591	Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	0,00	189.300,00	0,00	189.300,00
08.244.0135-2.594	Direitos Humanos - Campanhas e Eventos	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244.0136	Proteção Social Especial - PSE	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244.0136-2.655	Projetos Sociais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244.0164	Gestão do SUAS	0,00	92.000,00	0,00	92.000,00
08.244.0164-2.583	Gestão dos Serviços, Programas e Projetos	0,00	26.000,00	0,00	26.000,00
08.244.0164-2.585	Fortalecimento do Controle Social	0,00	66.000,00	0,00	66.000,00
10	SAÚDE	5.386.494,95	69.604.674,50	0,00	74.991.169,45
10.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	2.307.000,00	0,00	2.307.000,00
10.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	110.000,00	0,00	110.000,00
10.122.0101-2.005	Concurso Público	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
10.122.0101-2.589	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
10.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	97.000,00	0,00	97.000,00
10.122.0129-2.011	Manutenção do Conselho Municipal de Saúde	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
10.122.0129-2.530	Manutenção e Operacionalização da SMS	0,00	57.000,00	0,00	57.000,00
10.122.0145	Valoriza Servidor	0,00	2.100.000,00	0,00	2.100.000,00
10.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
10.122.0145-2.505	PLANO DE SAÚDE DOS SERVIDORES	0,00	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
10.301	ATENÇÃO BÁSICA	140.000,00	38.464.509,50	0,00	38.604.509,50
10.301.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	31.496.509,50	0,00	31.496.509,50
10.301.0129-2.529	Manutenção e Operacionalização do FMS	0,00	31.496.509,50	0,00	31.496.509,50
10.301.0154	Saúde para Todos	140.000,00	6.968.000,00	0,00	7.108.000,00
10.301.0154-1.119	Construção de Unidades de Atenção Básica	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
10.301.0154-1.120	Construção de Academias de Saúde	130.000,00	0,00	0,00	130.000,00
10.301.0154-2.025	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	6.930.000,00	0,00	6.930.000,00
10.301.0154-2.079	Saúde na Escola	0,00	12.000,00	0,00	12.000,00
10.301.0154-2.597	Controle de Tabagismo	0,00	6.000,00	0,00	6.000,00
10.301.0154-2.671	Manutenção das Academias de Saúde	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
10.302	ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	5.146.494,95	25.260.165,00	0,00	30.406.659,95
10.302.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	84.000,00	0,00	84.000,00
10.302.0101-2.024	Consórcio Público	0,00	84.000,00	0,00	84.000,00
10.302.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	25.050.165,00	0,00	25.050.165,00
10.302.0129-2.022	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares - MAC	0,00	25.050.165,00	0,00	25.050.165,00
10.302.0154	Saúde para Todos	5.146.494,95	126.000,00	0,00	5.272.494,95
10.302.0154-1.121	Implantação do Centro Municipal de Exames por Imagem	300.000,00	0,00	0,00	300.000,00
10.302.0154-1.122	Ampliação e Modernização do Hospital Municipal	4.778.494,95	0,00	0,00	4.778.494,95
10.302.0154-2.075	SAÚDE MENTAL	68.000,00	0,00	0,00	68.000,00
10.302.0154-2.076	Saúde da Mulher - Rede Cegonha	0,00	116.000,00	0,00	116.000,00
10.302.0154-2.599	Ouvидoria	0,00	5.000,00	0,00	5.000,00
10.302.0154-2.602	Saúde da Pessoa com Deficiência e Doenças Raras	0,00	5.000,00	0,00	5.000,00
10.303	SUPORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO	0,00	755.000,00	0,00	755.000,00



Bolo gelado fácil

Ingredientes

- 1 caixa de bolo de coco
- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Modo de preparo

Prepare a massa do bolo conforme as instruções da embalagem.
Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que enfando um palito, ele saia limpo.
Retire e desenforme.
Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho maria.
Bata no liquidificador com os ingredientes restantes, menos o coco.
Forre a fôrma em que assou o bolo com papel alumínio, alisando bem, e despeje metade do líquido na Fôrma forrada.
Coloque o bolo sobre o líquido.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas.
Retire, desenforme, cubra com o chantilly e polvilhe o coco.
Sirva em seguida.

Repolho refogado

Ingredientes

- 1 repolho médio (mais ou menos 1,2kg)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 cebola média picada em pedaços grandes
- 1 dente de alho picado
- 2 tomates maduros, picados em pedaços grandes
- 2 cebolinhas verdes cortadas em rodelas
- Salsa picada a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Corte o repolho em quatro partes e elimine o miolo duro.
Corte em tiras não muito finas e lave bem.
Deixe no escorredor por alguns minutos, para retirar todo o excesso de água.
Aqueça o óleo numa panela e frite ligeiramente a cebola e o alho.
Junte o tomate e os temperos verdes, mexa bem e refogue por alguns minutos.
Acrecente o repolho picado.
Tempere com sal e pimenta do reino e mexa bem.
Abaixe o fogo ao mínimo e tampe a panela.
Deixe cozinhar até que o repolho esteja cozido, mas não macio demais (mais ou menos 20 minutos).
Se necessário, respingue um pouco de água.
Sirva em seguida, acompanhando carnes e geral.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
10.303.0154	Saúde para Todos	0,00	755.000,00	0,00	755.000,00
10.303.0154-2.014	Farmácia Municipal	0,00	755.000,00	0,00	755.000,00
10.304	Vigilância Sanitária	0,00	255.000,00	0,00	255.000,00
10.304.0154	Saúde para Todos	0,00	255.000,00	0,00	255.000,00
10.304.0154-2.603	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental	0,00	255.000,00	0,00	255.000,00
10.305	VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	100.000,00	2.563.000,00	0,00	2.663.000,00
10.305.0154	Saúde para Todos	100.000,00	2.563.000,00	0,00	2.663.000,00
10.305.0154-1.118	Construção do Hospital Municipal Veterinário	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
10.305.0154-2.604	Serviço de Vigilância e Epidemiologia	0,00	2.563.000,00	0,00	2.563.000,00
11	TRABALHO	20.000,00	1.392.000,00	0,00	1.412.000,00
11.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
11.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
11.122.0129-2.519	Manutenção e Operacionalização da SMDETR	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
11.331	PROTEÇÃO E BENEFÍCIOS AO TRABALHADOR	0,00	1.100.000,00	0,00	1.100.000,00
11.331.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	0,00	1.100.000,00	0,00	1.100.000,00
11.331.0006-2.112	Concessão de Auxílio Transporte	0,00	1.100.000,00	0,00	1.100.000,00
11.333	EMPREGABILIDADE	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
11.333.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	0,00	40.000,00	0,00	40.000,00
11.333.0006-2.621	Programa Dinamismo	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.622	Curso de Empreendedorismo Feminino - Oficina	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.632	Capacitação e Aperfeiçoamento de Mão de Obra Especializada na Culinária Italiana	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.333.0006-2.670	Reformulação do Sine	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.334	FOMENTO AO TRABALHO	20.000,00	42.000,00	0,00	62.000,00
11.334.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	10.000,00	2.000,00	0,00	12.000,00
11.334.0006-1.105	Implementação da Escola Técnica - Centro de Vocação Tecnológica	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0006-2.620	Manutenção da Escola Técnica - Centro Vocacional Tecnológico	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
11.334.0147	Nossa Fazenda	10.000,00	40.000,00	0,00	50.000,00
11.334.0147-1.106	Criação do Mercado Produtor	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.627	Implantação da Cultura de Agronegócio	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.628	Suporte Técnico Especializado	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.629	Manutenção do Mercado Produtor	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
11.334.0147-2.630	Manutenção da Casa do Trabalhador	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
12	EDUCAÇÃO	1.962.198,25	60.062.550,78	0,00	62.064.749,03
12.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	10.000,00	2.500.000,00	0,00	2.510.000,00
12.122.0145	Valoriza Servidor	0,00	2.500.000,00	0,00	2.500.000,00
12.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
12.122.0145-2.505	Plano de Saúde dos Servidores	0,00	2.400.000,00	0,00	2.400.000,00
12.122.0153	Educação para Todos	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
12.122.0153-1.099	Construção da Sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
12.361	ENSINO FUNDAMENTAL	1.000,00	46.563.128,98	0,00	46.564.128,98
12.361.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	0,00	180.000,00	0,00	180.000,00
12.361.0101-2.659	Manutenção da Frota de Veículos	0,00	180.000,00	0,00	180.000,00
12.361.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	34.131.172,00	0,00	34.131.172,00

Grupo Assessor Público®

Página 5 de 9



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
12.361.0129-2.049	Manutenção do Conselho Municipal de Educação	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
12.361.0129-2.657	Manutenção e Operacionalização do FME	0,00	34.121.172,00	0,00	34.121.172,00
12.361.0153	Educação para Todos	1.000,00	12.251.958,98	0,00	12.252.958,98
12.361.0153-1.125	Construção do Quiosque do Saber	1.000,00	0,00	0,00	1.000,00
12.361.0153-2.041	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.107	Transporte Escolar	0,00	3.793.926,35	0,00	3.793.926,35
12.361.0153-2.549	Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	0,00	4.472.422,00	0,00	4.472.422,00
12.361.0153-2.552	Laboratório de Ciências	0,00	102.000,00	0,00	102.000,00
12.361.0153-2.553	Modernização do Laboratório de Informática	0,00	1.229.304,09	0,00	1.229.304,09
12.361.0153-2.554	Porto Real Cidade da Música	0,00	102.000,00	0,00	102.000,00
12.361.0153-2.555	Dança Educação	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.559	Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional	0,00	25.000,00	0,00	25.000,00
12.361.0153-2.560	Atendimento Educacional Especializado	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.561	Alfabetização	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.563	Apoio ao Ensino Fundamental	0,00	2.515.304,54	0,00	2.515.304,54
12.361.0153-2.565	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.361.0153-2.567	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
12.364	ENSINO SUPERIOR	0,00	1.220.000,00	0,00	1.220.000,00
12.364.0153	Educação para Todos	0,00	1.220.000,00	0,00	1.220.000,00
12.364.0153-2.047	Transporte Escolar Ensino Superior	0,00	1.220.000,00	0,00	1.220.000,00
12.365	EDUCAÇÃO INFANTIL	1.951.198,25	9.561.450,00	0,00	11.512.648,25
12.365.0153	Educação para Todos	1.951.198,25	9.561.450,00	0,00	11.512.648,25
12.365.0153-1.005	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais	1.951.198,25	0,00	0,00	1.951.198,25
12.365.0153-2.547	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches	0,00	410.000,00	0,00	410.000,00
12.365.0153-2.548	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola	0,00	352.000,00	0,00	352.000,00
12.365.0153-2.564	Apoio à Educação Infantil - Creche	0,00	5.982.700,00	0,00	5.982.700,00
12.365.0153-2.658	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola	0,00	2.816.750,00	0,00	2.816.750,00
12.366	Educação de Jovens e Adultos	0,00	209.721,80	0,00	209.721,80
12.366.0153	Educação para Todos	0,00	209.721,80	0,00	209.721,80
12.366.0153-2.050	Apoio e Desenvolvimento do EJA	0,00	120.000,00	0,00	120.000,00
12.366.0153-2.550	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)	0,00	89.721,80	0,00	89.721,80
12.367	EDUCAÇÃO ESPECIAL	0,00	38.250,00	0,00	38.250,00
12.367.0153	Educação para Todos	0,00	38.250,00	0,00	38.250,00
12.367.0153-2.551	Alimentação Escolar - Educação Especial	0,00	36.250,00	0,00	36.250,00
12.367.0153-2.566	Apoio ao Aluno com Deficiência	0,00	2.000,00	0,00	2.000,00
13	CULTURA	60.000,00	55.000,00	0,00	115.000,00
13.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	15.000,00	0,00	15.000,00
13.122.0155	Cultura para Todos	0,00	15.000,00	0,00	15.000,00
13.122.0155-2.544	Consultoria em Projetos Culturais	0,00	15.000,00	0,00	15.000,00
13.392	DIFUSÃO CULTURAL	60.000,00	40.000,00	0,00	100.000,00
13.392.0149	Porto Real Mais Italiana	10.000,00	20.000,00	0,00	30.000,00
13.392.0149-1.109	Criação de Espaços Públicos e Monumentos de Identidade Visual Italiana	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
13.392.0149-2.631	Manutenção dos Espaços Públicos e Monumentos	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 6 de 9



Governo do Município de Porto Real

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fisca

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
13.392.0149-2.634	Realização da Tradicional Festa Italiana	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
13.392.0155	Cultura para Todos	50.000,00	20.000,00	0,00	70.000,00
13.392.0155-1.128	Conclusão do Teatro Municipal	50.000,00	0,00	0,00	50.000,00
13.392.0155-2.501	Cinema na Praça	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
13.392.0155-2.546	Realização de Feiras Culturais	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
15	URBANISMO	610.000,00	18.673.863,80	0,00	19.283.863,80
15.451	INFRA-ESTRUTURA URBANA	610.000,00	10.813.863,80	0,00	11.423.863,80
15.451.0004	Manutenção dos Serviços Públicos	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
15.451.0004-1.123	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
15.451.0150	Infraestrutura para Todos	0,00	10.813.863,80	0,00	10.813.863,80
15.451.0150-2.010	Ampliação de Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	0,00	1.398.813,80	0,00	1.398.813,80
15.451.0150-2.639	Infraestrutura Urbana	0,00	9.415.050,00	0,00	9.415.050,00
15.451.0151	Mobilidade Urbana para Todos	510.000,00	0,00	0,00	510.000,00
15.451.0151-1.075	CONSTRUÇÃO DE CICLOVIAS	510.000,00	0,00	0,00	510.000,00
15.452	SERVIÇOS URBANOS	0,00	7.650.000,00	0,00	7.650.000,00
15.452.0004	Manutenção dos Serviços Públicos	0,00	7.650.000,00	0,00	7.650.000,00
15.452.0004-2.006	Serviços de Apoio e Conservação	0,00	7.000.000,00	0,00	7.000.000,00
15.452.0004-2.010	Ampliação de Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	0,00	650.000,00	0,00	650.000,00
15.453	Transportes Coletivos Urbanos	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
15.453.0151	Mobilidade Urbana para Todos	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
15.453.0151-2.645	Realzinho	0,00	210.000,00	0,00	210.000,00
16	HABITAÇÃO	300.000,00	120.000,00	0,00	420.000,00
16.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
16.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
16.122.0129-2.532	Manutenção e Operacionalização do FMHIS	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
16.482	HABITAÇÃO URBANA	300.000,00	100.000,00	0,00	400.000,00
16.482.0024	Habitação e Interesse Social	300.000,00	100.000,00	0,00	400.000,00
16.482.0024-1.015	Implantação de Unidades Habitacionais	200.000,00	0,00	0,00	200.000,00
16.482.0024-2.581	Regularização Fundiária de Interesse Social	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
16.482.0024-2.582	Melhoria das Condições Habitacionais	100.000,00	0,00	0,00	100.000,00
17	SANEAMENTO	0,00	1.575.000,00	0,00	1.575.000,00
17.451	INFRA-ESTRUTURA URBANA	0,00	1.475.000,00	0,00	1.475.000,00
17.451.0150	Infraestrutura para Todos	0,00	1.475.000,00	0,00	1.475.000,00
17.451.0150-2.643	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Água e Esgoto, ETA e ETE	0,00	1.475.000,00	0,00	1.475.000,00
17.512	SANEAMENTO BÁSICO URBANO	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
17.512.0150	Infraestrutura para Todos	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
17.512.0150-2.644	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgotamento Sanitário	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
18	GESTÃO AMBIENTAL	1.100.000,00	916.000,00	0,00	2.016.000,00
18.452	SERVIÇOS URBANOS	0,00	515.000,00	0,00	515.000,00
18.452.0008	Gestão do Meio Ambiente	0,00	235.000,00	0,00	235.000,00
18.452.0008-2.044	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas	0,00	235.000,00	0,00	235.000,00
18.452.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	280.000,00	0,00	280.000,00
18.452.0129-2.520	Manutenção e Operacionalização da SIMMA	0,00	280.000,00	0,00	280.000,00



LOMBO DE VITELA ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsão/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro. Lave e raspe a cenoura, limpe o salsão e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodelas finas. Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodelas de salsão e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento. Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas. Continue o cozimento por 1 hora. Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido. Abaixo o fogo e deixe reduzir o molho. Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture. Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodelas de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodelas finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas. Frite em óleo quente. Depois de fritas polvilhe com sal fino. Sirva como acompanhamento de carne de porco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
18.541	PRESERVAÇÃO E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL	1.100.000,00	105.000,00	0,00	1.205.000,00
18.541.0008	Gestao do Meio Ambiente	0,00	90.000,00	0,00	90.000,00
18.541.0008-2.037	Desassoreamento de Rio	0,00	45.000,00	0,00	45.000,00
18.541.0008-2.043	Revitalização da Lagoa	0,00	25.000,00	0,00	25.000,00
18.541.0008-2.637	Banco de Sementes	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
18.541.0150	Infraestrutura para Todos	1.100.000,00	15.000,00	0,00	1.115.000,00
18.541.0150-1.115	Construção de Horto Municipal	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
18.541.0150-2.650	Manutenção do Horto Municipal	0,00	15.000,00	0,00	15.000,00
18.542	CONTROLE AMBIENTAL	0,00	296.000,00	0,00	296.000,00
18.542.0008	Gestao do Meio Ambiente	0,00	296.000,00	0,00	296.000,00
18.542.0008-2.059	Promoção e Recuperação de Áreas Ambientais	0,00	296.000,00	0,00	296.000,00
20	AGRICULTURA	0,00	1.835.284,00	0,00	1.835.284,00
20.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	1.333.284,00	0,00	1.333.284,00
20.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	1.333.284,00	0,00	1.333.284,00
20.122.0129-2.528	Manutenção e Operacionalização da SMDRAPA	0,00	1.333.284,00	0,00	1.333.284,00
20.392	DIFUSÃO CULTURAL	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
20.392.0152	Gestão da Agricultura	0,00	20.000,00	0,00	20.000,00
20.392.0152-2.625	Realização da Festa do Produtor Rural	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
20.392.0152-2.626	Realização e Inovação da Festa do Feijão	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
20.606	Extensão Rural	0,00	482.000,00	0,00	482.000,00
20.606.0152	Gestão da Agricultura	0,00	482.000,00	0,00	482.000,00
20.606.0152-2.111	Auxílio Alimentação - Produzindo Produtores	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.646	Auxílio Transporte - Produzindo Produtores	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.647	Produtor Mirim	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
20.606.0152-2.648	Manutenção das Estradas Vicinais	0,00	392.000,00	0,00	392.000,00
20.606.0152-2.649	Vacinação de Animais	0,00	60.000,00	0,00	60.000,00
23	COMÉRCIO E SERVIÇOS	1.110.000,00	10.000,00	0,00	1.120.000,00
23.695	TURISMO	1.110.000,00	10.000,00	0,00	1.120.000,00
23.695.0149	Porto Real Mais Italiana	10.000,00	10.000,00	0,00	20.000,00
23.695.0149-1.110	Criação do Centro Gastronômico Municipal	10.000,00	0,00	0,00	10.000,00
23.695.0149-2.624	Fomento ao Turismo Gastronômico	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
23.695.0150	Infraestrutura para Todos	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
23.695.0150-1.116	Construção do Parque de Exposições	1.100.000,00	0,00	0,00	1.100.000,00
26	TRANSPORTE	2.241.500,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782	TRANSPORTE RODOVIÁRIO	2.241.500,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782.0150	Infraestrutura para Todos	2.241.500,00	0,00	0,00	2.241.500,00
26.782.0150-1.077	CONSTRUÇÃO DO TERMINAL RODOVIÁRIO	2.241.500,00	0,00	0,00	2.241.500,00
27	DESPORTO E LAZER	1.569.710,92	670.000,00	0,00	2.239.710,92
27.122	ADMINISTRAÇÃO GERAL	0,00	410.000,00	0,00	410.000,00
27.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	0,00	410.000,00	0,00	410.000,00
27.122.0129-2.523	Manutenção e Operacionalização da SMEL	0,00	410.000,00	0,00	410.000,00
27.811	DESPORTO DE RENDIMENTOS	0,00	110.000,00	0,00	110.000,00
27.811.0130	Programa Esporte Total	0,00	110.000,00	0,00	110.000,00

Grupo Assessor Público@

Página 8 de 9



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Demonstrativo de Funções, SubFunções e Programas por Projetos e Atividades - Anexo 07
Orçamento da Seguridade Social e Fiscal

Código	Especificação	Projetos	Atividades	Reserva de Cont./Oper. Especiais	Total
27.811.0130-2.539	Bolsa Atleta	0,00	10.000,00	0,00	10.000,00
27.811.0130-2.540	Centro de Treinamento Esportivo de Alto Rendimento - CTPR	0,00	100.000,00	0,00	100.000,00
27.812	DESPORTO COMUNITÁRIO	0,00	150.000,00	0,00	150.000,00
27.812.0130	Programa Esporte Total	0,00	150.000,00	0,00	150.000,00
27.812.0130-2.541	Escolinhas Esportivas	0,00	150.000,00	0,00	150.000,00
27.813	LAZER	1.569.710,92	0,00	0,00	1.569.710,92
27.813.0130	Programa Esporte Total	1.569.710,92	0,00	0,00	1.569.710,92
27.813.0130-1.097	Construção de Áreas de Lazer	550.000,00	0,00	0,00	550.000,00
27.813.0130-1.098	Construção de Poliesportivo	1.019.710,92	0,00	0,00	1.019.710,92
28	ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	7.010.000,00
28.846	OUTROS ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	7.010.000,00
28.846.0000	ENCARGOS ESPECIAIS	0,00	7.010.000,00	0,00	7.010.000,00
28.846.0000-2.021	Sentenças Judiciais	0,00	2.800.000,00	0,00	2.800.000,00
28.846.0000-2.574	Encargos da Dívida Contratada	0,00	4.210.000,00	0,00	4.210.000,00
99	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00
99.999	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00
99.999.9999	Reserva de Contingência	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00
99.999.9999-9.999	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	0,00	0,00	0,00	1.000.000,00
Total		15.939.904,12	237.385.168,88	0,00	254.325.073,00

Grupo Assessor Público@

Página 9 de 9



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$
Orgão: 00 até 99

Demons. de Funções, SubFunções, Programas e SubProgramas conforme o Vínculo dos Recursos - Anexo 08
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Especificação	Ordinários	Vinculados	Total
01.000.0000	LEGISLATIVA	9.785.000,00	0,00	9.785.000,00
01.031.0000	AÇÃO LEGISLATIVA	9.785.000,00	0,00	9.785.000,00
01.031.0001	Legislar	9.785.000,00	0,00	9.785.000,00
04.000.0000	ADMINISTRAÇÃO	50.784.855,00	4.768.757,05	55.553.612,05
04.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	49.197.855,00	4.758.757,05	53.956.612,05
04.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	2.070.000,00	1.951.615,00	4.021.615,00
04.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	44.007.855,00	2.807.142,05	46.814.997,05
04.122.0140	Qualifica Servidor	70.000,00	0,00	70.000,00
04.122.0145	Valoriza Servidor	3.050.000,00	0,00	3.050.000,00
04.124.0000	CONTROLE INTERNO	95.000,00	0,00	95.000,00
04.124.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	20.000,00	0,00	20.000,00
04.124.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	75.000,00	0,00	75.000,00
04.127.0000	ORDENAMENTO TERRITORIAL	100.000,00	0,00	100.000,00
04.127.0134	Modernização da Arrecadação Tributária	100.000,00	0,00	100.000,00
04.129.0000	ENCARGOS ESPECIAIS	112.000,00	10.000,00	122.000,00
04.129.0000	ADMINISTRAÇÃO DE RECEITAS	112.000,00	10.000,00	122.000,00
04.131.0000	Comunicação Social	1.280.000,00	0,00	1.280.000,00
04.131.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
04.131.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	280.000,00	0,00	280.000,00
06.000.0000	SEGURANÇA PÚBLICA	3.487.500,00	915.807,80	4.403.307,80
06.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	605.000,00	0,00	605.000,00
06.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	485.000,00	0,00	485.000,00
06.122.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	140.000,00	0,00	140.000,00
06.128.0000	FORMAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS	30.000,00	0,00	30.000,00
06.128.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	30.000,00	0,00	30.000,00
06.181.0000	Policciamento	2.252.500,00	365.807,80	2.618.307,80
06.181.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	2.252.500,00	365.807,80	2.618.307,80
06.182.0000	DEFESA CIVIL	100.000,00	0,00	100.000,00
06.182.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	100.000,00	0,00	100.000,00
06.452.0000	SERVIÇOS URBANOS	500.000,00	550.000,00	1.050.000,00
06.452.0144	Ordenamento e Segurança Pública Municipal	500.000,00	550.000,00	1.050.000,00
08.000.0000	ASSISTÊNCIA SOCIAL	7.045.061,00	223.814,95	7.268.875,95
08.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	4.623.665,00	0,00	4.623.665,00

Grupo Assessor Público@

Página 1 de 5



FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços. Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto. Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal. Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio. Bom apetite!

CARNE MOÍDA COM BATATA SIMPLES

Ingredientes

500 g de carne moída/3 colheres de óleo/2 dentes de alho/1 cebola média picada/1 tablete de tempero sabor galinha ou carne/4 batatas cortadas em cubo/tempero verde/1 colher de colorau.

Modo de preparo

Coloque o óleo e a cebola até a cebola murchar e perder um pouco de água. Em seguida o alho e colorau. Coloque a carne até ela se soltar e fritar um pouco. Em seguida, adicione o tablete de tempero. Assim que estiver dissolvendo o tablete, coloque a batata com um pouco de água, tampe a panela. Logo em seguida, veja se a batata está mole e acrescente o tempero verde.

GALINHA COM QUIABO

Ingredientes

680 g de molho de tomate/1/2 litro de água 600 g de galinha cortada em pedaços/1 cebola inteira picada/3 dentes de alho/4 colheres (sopa) de azeite de oliva/300 g de quiabo picado em rodela/200 g de milho sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Ferva o molho de tomate, a água e o sal. Reserve. Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola. Coloque o quiabo picado Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar. Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes. Espere cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha. Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando Retire do fogo. Sirva ainda quente com arroz branco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$ Orgão: 00 até 99
Demons. de Funções, SubFunções, Programas e SubProgramas conforme o Vínculo dos Recursos - Anexo 08 Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
Código	Especificação	Ordinários	Vinculados	Total
08.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
08.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	3.613.665,00	0,00	3.613.665,00
08.122.0164	Gestão do SUAS	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241.0000	ASSISTENCIA AO IDOSO	200.000,00	0,00	200.000,00
08.241.0021	Proteção Social Básica	10.000,00	0,00	10.000,00
08.241.0026	Proteção Especial ao Idoso	180.000,00	0,00	180.000,00
08.241.0136	Proteção Social Especial - PSE	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242.0000	ASSISTENCIA AO PORTADOR DE DEFICIENCIA	30.000,00	0,00	30.000,00
08.242.0021	Proteção Social Básica	10.000,00	0,00	10.000,00
08.242.0136	Proteção Social Especial - PSE	20.000,00	0,00	20.000,00
08.243.0000	ASSISTÊNCIA À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE	107.000,00	0,00	107.000,00
08.243.0021	Proteção Social Básica	30.000,00	0,00	30.000,00
08.243.0025	Proteção Especial à Criança e ao Adolescente	10.000,00	0,00	10.000,00
08.243.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	40.000,00	0,00	40.000,00
08.243.0136	Proteção Social Especial - PSE	27.000,00	0,00	27.000,00
08.244.0000	ASSISTÊNCIA COMUNITÁRIA	2.084.396,00	223.814,95	2.308.210,95
08.244.0021	Proteção Social Básica	1.867.176,00	139.734,95	2.006.910,95
08.244.0135	Defesa e Garantia dos Direitos Humanos	115.220,00	84.080,00	199.300,00
08.244.0136	Proteção Social Especial - PSE	10.000,00	0,00	10.000,00
08.244.0164	Gestão do SUAS	92.000,00	0,00	92.000,00
10.000.0000	SAÚDE	48.727.265,95	26.263.903,50	74.991.169,45
10.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	2.307.000,00	0,00	2.307.000,00
10.122.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	110.000,00	0,00	110.000,00
10.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	97.000,00	0,00	97.000,00
10.122.0145	Valoriza Servidor	2.100.000,00	0,00	2.100.000,00
10.301.0000	ATENÇÃO BÁSICA	26.811.100,00	11.793.409,50	38.604.509,50
10.301.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	26.225.100,00	5.271.409,50	31.496.509,50
10.301.0154	Saúde para Todos	586.000,00	6.522.000,00	7.108.000,00
10.302.0000	ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL	17.830.773,95	12.575.886,00	30.406.659,95
10.302.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	84.000,00	0,00	84.000,00
10.302.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	17.684.950,00	7.365.215,00	25.050.165,00
10.302.0154	Saúde para Todos	61.823,95	5.210.671,00	5.272.494,95
10.303.0000	SUORTE PROFILÁTICO E TERAPÊUTICO	250.000,00	505.000,00	755.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 2 de 5

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$ Orgão: 00 até 99
Demons. de Funções, SubFunções, Programas e SubProgramas conforme o Vínculo dos Recursos - Anexo 08 Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
Código	Especificação	Ordinários	Vinculados	Total
10.303.0154	Saúde para Todos	250.000,00	505.000,00	755.000,00
10.304.0000	Vigilância Sanitária	100.000,00	155.000,00	255.000,00
10.304.0154	Saúde para Todos	100.000,00	155.000,00	255.000,00
10.305.0000	VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	1.428.392,00	1.234.608,00	2.663.000,00
10.305.0154	Saúde para Todos	1.428.392,00	1.234.608,00	2.663.000,00
11.000.0000	TRABALHO	1.412.000,00	0,00	1.412.000,00
11.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	210.000,00	0,00	210.000,00
11.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	210.000,00	0,00	210.000,00
11.331.0000	PROTEÇÃO E BENEFÍCIOS AO TRABALHADOR	1.100.000,00	0,00	1.100.000,00
11.331.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	1.100.000,00	0,00	1.100.000,00
11.333.0000	EMPREGABILIDADE	40.000,00	0,00	40.000,00
11.333.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	40.000,00	0,00	40.000,00
11.334.0000	FOMENTO AO TRABALHO	62.000,00	0,00	62.000,00
11.334.0006	Fomento a Geração de Trabalho e Renda	12.000,00	0,00	12.000,00
11.334.0147	Nossa Fazenda	50.000,00	0,00	50.000,00
12.000.0000	EDUCAÇÃO	35.834.866,07	26.219.882,96	62.054.749,03
12.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	2.510.000,00	0,00	2.510.000,00
12.122.0145	Valoriza Servidor	2.500.000,00	0,00	2.500.000,00
12.122.0153	Educação para Todos	10.000,00	0,00	10.000,00
12.361.0000	ENSINO FUNDAMENTAL	26.999.836,00	19.564.292,98	46.564.128,98
12.361.0101	APOIO ADMINISTRATIVO	180.000,00	0,00	180.000,00
12.361.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	19.256.836,00	14.874.336,00	34.131.172,00
12.361.0153	Educação para Todos	7.563.000,00	4.689.956,98	12.252.956,98
12.364.0000	ENSINO SUPERIOR	720.000,00	500.000,00	1.220.000,00
12.364.0153	Educação para Todos	720.000,00	500.000,00	1.220.000,00
12.365.0000	EDUCAÇÃO INFANTIL	5.399.580,07	6.113.068,18	11.512.648,25
12.365.0153	Educação para Todos	5.399.580,07	6.113.068,18	11.512.648,25
12.366.0000	Educação de Jovens e Adultos	167.200,00	42.521,80	209.721,80
12.366.0153	Educação para Todos	167.200,00	42.521,80	209.721,80
12.367.0000	EDUCAÇÃO ESPECIAL	38.250,00	0,00	38.250,00
12.367.0153	Educação para Todos	38.250,00	0,00	38.250,00
13.000.0000	CULTURA	65.000,00	50.000,00	115.000,00
13.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	15.000,00	0,00	15.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 3 de 5

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$ Orgão: 00 até 99
Demons. de Funções, SubFunções, Programas e SubProgramas conforme o Vínculo dos Recursos - Anexo 08 Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
Código	Especificação	Ordinários	Vinculados	Total
13.122.0155	Cultura para Todos	15.000,00	0,00	15.000,00
13.392.0000	DIFUSÃO CULTURAL	50.000,00	50.000,00	100.000,00
13.392.0149	Porto Real Mais Italiana	30.000,00	0,00	30.000,00
13.392.0155	Cultura para Todos	20.000,00	50.000,00	70.000,00
15.000.0000	URBANISMO	2.400.000,00	16.883.863,80	19.283.863,80
15.451.0000	INFRA-ESTRUTURA URBANA	700.000,00	10.723.863,80	11.423.863,80
15.451.0004	Manutenção dos Serviços Públicos	100.000,00	0,00	100.000,00
15.451.0150	Infraestrutura para Todos	590.000,00	10.223.863,80	10.813.863,80
15.451.0151	Mobilidade Urbana para Todos	10.000,00	500.000,00	510.000,00
15.452.0000	SERVIÇOS URBANOS	1.600.000,00	6.050.000,00	7.650.000,00
15.452.0004	Manutenção dos Serviços Públicos	1.600.000,00	6.050.000,00	7.650.000,00
15.453.0000	Transportes Coletivos Urbanos	100.000,00	110.000,00	210.000,00
15.453.0151	Mobilidade Urbana para Todos	100.000,00	110.000,00	210.000,00
16.000.0000	HABITAÇÃO	420.000,00	0,00	420.000,00
16.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	20.000,00	0,00	20.000,00
16.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	20.000,00	0,00	20.000,00
16.482.0000	HABITAÇÃO URBANA	400.000,00	0,00	400.000,00
16.482.0024	Habitação e Interesse Social	400.000,00	0,00	400.000,00
17.000.0000	SANEAMENTO	525.000,00	1.050.000,00	1.575.000,00
17.451.0000	INFRA-ESTRUTURA URBANA	425.000,00	1.050.000,00	1.475.000,00
17.451.0150	Infraestrutura para Todos	425.000,00	1.050.000,00	1.475.000,00
17.512.0000	SANEAMENTO BÁSICO URBANO	100.000,00	0,00	100.000,00
17.512.0150	Infraestrutura para Todos	100.000,00	0,00	100.000,00
18.000.0000	GESTÃO AMBIENTAL	711.000,00	1.305.000,00	2.016.000,00
18.452.0000	SERVIÇOS URBANOS	210.000,00	305.000,00	515.000,00
18.452.0008	Gestao do Meio Ambiente	130.000,00	105.000,00	235.000,00
18.452.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	80.000,00	200.000,00	280.000,00
18.541.0000	PRESERVAÇÃO E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL	205.000,00	1.000.000,00	1.205.000,00
18.541.0008	Gestao do Meio Ambiente	90.000,00	0,00	90.000,00
18.541.0150	Infraestrutura para Todos	115.000,00	1.000.000,00	1.115.000,00
18.542.0000	CONTROLE AMBIENTAL	296.000,00	0,00	296.000,00
18.542.0008	Gestao do Meio Ambiente	296.000,00	0,00	296.000,00
20.000.0000	AGRICULTURA	350.000,00	1.485.284,00	1.835.284,00

Grupo Assessor Público®

Página 4 de 5



ROLO DE CARNE RECHEADO COM ESPINAFRE E QUEIJO

Ingredientes

600 g de carne moída;200 g de espinafres frescos; 125 g de mussarela (ou outro de sua preferência); sal e pimenta à gosto; alho em pó à gosto; colorau à gosto; azeite à gosto; 400g de abóbora (usei abóbora manteiga); 1/2 cebola.

Modo de preparo

Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe aquecer. Acrescente os espinafres e tempere com uma pitada de sal. Deixe os espinafres murcharem e saltearem, retire escorrendo todo o líquido e deixe esfriar completamente. Numa tigela coloque a carne moída e tempere-a com sal e pimenta e amasse bem para misturar. Coloque depois a carne numa tábua de cozinha, numa camada só formando uma espécie de retângulo. No meio coloque os espinafres já frios e sobre estes o queijo cortado em palitos. Enrole a carne sobre os espinafres e o queijo, formando um rolo e apertando bem para que o recheio não escape. Coloque depois o rolo numa assadeira. Corte a abóbora em cubos pequenos e coloque em volta do rolo de carne. Pique a cebola e espalhe sobre a abóbora, com uma pitada de sal, e tempere tudo com o alho em pó, o colorau e regue com um fio de azeite. Leve a assar em forno previamente aquecido a 180°C durante cerca de 45 minutos ou até a carne estar cozida e a abóbora macia e tostada. Sirva a carne em fatias e acompanhe com uma salada ou legumes cozidos.

SALADA MULTICOR

Ingredientes

Alface roxa; Alface verde; Tomates cerejas; Beterraba; Pimentão verde; Pimentão vermelho; Pimentão amarelo; Azeitona chilena; Brócolis; Tempero a gosto.

Modo de preparo

Cortar os pimentões e a alface em tiras. Ralar a beterraba e cozinhar o brócolis. Colocar nas bordas de uma travessa a alface roxa, depois a alface verde e a seguir a beterraba. Enfeitar com os pimentões, os tomates cerejas, as azeitonas e o brócolis.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$ Orgão: 00 até 99
Demons. de Funções, SubFunções, Programas e SubProgramas conforme o Vinculo dos Recursos - Anexo 08 Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
Código	Especificação	Ordinários	Vinculados	Total
20.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	160.000,00	1.173.284,00	1.333.284,00
20.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	160.000,00	1.173.284,00	1.333.284,00
20.392.0000	DIFUSÃO CULTURAL	20.000,00	0,00	20.000,00
20.392.0152	Gestão da Agricultura	20.000,00	0,00	20.000,00
20.606.0000	Extensão Rural	170.000,00	312.000,00	482.000,00
20.606.0152	Gestão da Agricultura	170.000,00	312.000,00	482.000,00
23.000.0000	COMÉRCIO E SERVIÇOS	120.000,00	1.000.000,00	1.120.000,00
23.695.0000	TURISMO	120.000,00	1.000.000,00	1.120.000,00
23.695.0149	Porto Real Mais Italiana	20.000,00	0,00	20.000,00
23.695.0150	Infraestrutura para Todos	100.000,00	1.000.000,00	1.100.000,00
26.000.0000	TRANSPORTE	500.000,00	1.741.500,00	2.241.500,00
26.782.0000	TRANSPORTE RODOVIÁRIO	500.000,00	1.741.500,00	2.241.500,00
26.782.0150	Infraestrutura para Todos	500.000,00	1.741.500,00	2.241.500,00
27.000.0000	DESPORTO E LAZER	631.950,00	1.607.760,92	2.239.710,92
27.122.0000	ADMINISTRAÇÃO GERAL	310.000,00	100.000,00	410.000,00
27.122.0129	Programa de Operacionalização Administrativa	310.000,00	100.000,00	410.000,00
27.811.0000	DESPORTO DE RENDIMENTOS	110.000,00	0,00	110.000,00
27.811.0130	Programa Esporte Total	110.000,00	0,00	110.000,00
27.812.0000	DESPORTO COMUNITÁRIO	150.000,00	0,00	150.000,00
27.812.0130	Programa Esporte Total	150.000,00	0,00	150.000,00
27.813.0000	LAZER	61.950,00	1.507.760,92	1.569.710,92
27.813.0130	Programa Esporte Total	61.950,00	1.507.760,92	1.569.710,92
28.000.0000	ENCARGOS ESPECIAIS	6.110.000,00	900.000,00	7.010.000,00
28.846.0000	ENCARGOS ESPECIAIS	6.110.000,00	900.000,00	7.010.000,00
28.846.0000	OUTROS ENCARGOS ESPECIAIS	6.110.000,00	900.000,00	7.010.000,00
99.000.0000	RESERVA DE CONTINGENCIA	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
99.999.0000	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
99.999.9999	Reserva de Contingência	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
Total por Gestora		169.909.498,02	84.415.574,98	254.325.073,00
Total		169.909.498,02	84.415.574,98	254.325.073,00


Grupo Assessor Público®

Página 5 de 5

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$
Demonstrativo da Despesa por Órgãos e Funções - Anexo 09 Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
Órgãos e Funções	Fiscal	Seguridade Social	Total	
LEGISLATIVA	9.785.000,00		9.785.000,00	
ADMINISTRAÇÃO	55.553.612,05		55.553.612,05	
SEGURANÇA PUBLICA	4.403.307,80		4.403.307,80	
ASSISTÊNCIA SOCIAL		7.268.875,95	7.268.875,95	
SAÚDE		74.991.169,45	74.991.169,45	
TRABALHO	1.412.000,00		1.412.000,00	
EDUCAÇÃO	62.054.749,03		62.054.749,03	
CULTURA	115.000,00		115.000,00	
URBANISMO	19.283.863,80		19.283.863,80	
HABITAÇÃO	420.000,00		420.000,00	
SANEAMENTO	1.575.000,00		1.575.000,00	
GESTÃO AMBIENTAL	2.016.000,00		2.016.000,00	
AGRICULTURA	1.835.284,00		1.835.284,00	
COMÉRCIO E SERVIÇOS	1.120.000,00		1.120.000,00	
TRANSPORTE	2.241.500,00		2.241.500,00	
DESPORTO E LAZER	2.239.710,92		2.239.710,92	
ENCARGOS ESPECIAIS	7.010.000,00		7.010.000,00	
RESERVA DE CONTINGENCIA	1.000.000,00		1.000.000,00	
Subtotal	172.065.027,60	82.260.045,40	254.325.073,00	
Total	172.065.027,60	82.260.045,40	254.325.073,00	

Grupo Assessor Público®

Página 1 de 1



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Poder:	EXECUTIVO				
Órgão:	01	PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO REAL			
Unidade Orçamentária:	02.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO			
Unidade Executora:	02.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO			
Funcional:	04.122.0101-2.003	Publicação de Atos Oficiais			
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos			
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00
					1.000.000,00
			Total da fonte de recursos:		1.000.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural			
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	350.000,00	0,00
					350.000,00
			Total da fonte de recursos:		350.000,00
			Total da funcional programática:		1.350.000,00
Funcional:	04.122.0129-2.516	Manutenção e Operacionalização da SMG			
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos			
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	10.000,00	0,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	40.000,00	0,00
	3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Fiscal	10.000,00	0,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	30.000,00	0,00
					95.000,00
			Total da fonte de recursos:		95.000,00
			Total da funcional programática:		95.000,00
			Total da unidade executora:		1.445.000,00
			Total da unidade orçamentária:		1.445.000,00
Unidade Orçamentária:	03.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA, RECEITA E PLANEJAMENTO			
Unidade Executora:	03.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA, RECEITA E PLANEJAMENTO			
Funcional:	04.122.0129-2.514	Manutenção e Operacionalização da SMFRP			
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos			
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	50.000,00	0,00
	3.3.90.35.00	Serviços de Consultoria	Fiscal	50.000,00	0,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	115.900,00	0,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	240.000,00	0,00
	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	600.000,00	0,00
	3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	Fiscal	2.400.000,00	0,00
	3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Fiscal	250.000,00	0,00
	3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	50.000,00	0,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	50.000,00	0,00
					50.000,00
			Total da fonte de recursos:		3.805.900,00

Grupo Assessor Público®

Página 1 de 52



LAGARTO À PORTUGUESA

Ingredientes

1300 a 1500 g de lagarto, bem limpa, tire toda gordura.

MOLHO:

2 cebolas grandes bem picadas ou fatiadas bem fininha/1 maço cheiro verde bem picado/1 cálice de vinho branco/5 tomates picados sem pele/ Salsinha/Pimenta a gosto/1/4 de copo de azeite/2 tablets de caldo de carne
100 g de azeitonas picadas/ Orégano/Se preferir, colocar pimentão picado
1/2 copo de vinagre/2 copos e meio de água.

Modo de preparo

Limpe bem a carne, é importante não deixar nenhuma gordurinha.
Limpe e asse com sal em toda a volta da carne.
Coloque óleo em uma panela de pressão.
Coloque a carne quando estiver bem quente, e doure virando sempre, até quando todos os lados estiverem dourados.
Coloque 1/2 copo de vinagre diluído em 1/2 copo de água, mais 2 copos de água.
Deixe ferver na panela de pressão mais ou menos 40 minutos.
Tire a carne e deixar esfriar
Corte em fatias bem finas
Junte no molho que sobrou da panela, todos os ingredientes do molho.
Deixe ferver.
Junte a carne fatiada e o molho em camadas alternadas.
Deixando na geladeira de um dia para o outro fica um sabor especial.
Sirva em lanches, como aperitivo ou refeição.

FILÉ DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

Ingredientes

500 g de filé de salmão/Azeitonas fatiadas sem caroço/ Orégano/3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)/Sal a gosto/Azeite a gosto/Limão/ Papel alumínio/1/2 cebola fatiada.

Modo de preparo



Lave o salmão com suco de limão.
Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente.
Reserve.
Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe.
Sobre o papel alumínio na assadeira, coloque o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu.
Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano.
Despeje a cebola por cima.
Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar.
Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos.
Sirva com legumes e salada verde.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$		
	Governo do Município de Porto Real	Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$		
Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social						
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	04.122.0129-2.514	Manutenção e Operacionalização da SMFRP				
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	Fiscal	264.000,00	0,00	264.000,00
		Total da fonte de recursos:				264.000,00
Fonte de Recursos:	1.750.0000	Recursos da Contribuição de Intervenção no Domínio Econômico - CIDE				
	3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	Fiscal	1.384,60	0,00	1.384,60
		Total da fonte de recursos:				1.384,60
		Total da funcional programática:				4.071.284,60
Funcional:	04.127.0134-2.577	Cadastro Multifinalitário				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
		Total da fonte de recursos:				100.000,00
		Total da funcional programática:				100.000,00
Funcional:	04.129.0000-2.571	Devolução de Tributos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	12.000,00	0,00	12.000,00
		Total da fonte de recursos:				12.000,00
		Total da funcional programática:				12.000,00
Funcional:	04.129.0000-2.572	Devolução de Convênios				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
		Total da fonte de recursos:				100.000,00
Fonte de Recursos:	1.700.0000	Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União				
	3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				110.000,00
Funcional:	28.846.0000-2.574	Encargos da Dívida Contratada				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.2.90.21.00	Juros sobre a Dívida por Contrato	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.6.90.71.00	Principal da Dívida Contratual Resgatado	Fiscal	3.300.000,00	0,00	3.300.000,00
		Total da fonte de recursos:				3.310.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	4.6.90.71.00	Principal da Dívida Contratual Resgatado	Fiscal	900.000,00	0,00	900.000,00
		Total da fonte de recursos:				900.000,00
		Total da funcional programática:				4.210.000,00
Grupo Assessor Público®					Página 2 de 52	
Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social						
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	99.999.9999-9.999	RESERVA DE CONTINGÊNCIA				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	9.9.99.99.99	Reservas de Contingência/Reserva RPPS	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
		Total da fonte de recursos:				1.000.000,00
		Total da funcional programática:				1.000.000,00
		Total da unidade executora:				9.503.284,60
		Total da unidade orçamentária:				9.503.284,60
Unidade Orçamentária:	04.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO				
Unidade Executora:	04.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO				
Funcional:	04.122.0101-2.005	Concurso Público				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	04.122.0101-2.569	Manutenção, Preservação e Apoio				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	590.000,00	0,00	590.000,00
		Total da fonte de recursos:				590.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.585.000,00	0,00	1.585.000,00
		Total da fonte de recursos:				1.585.000,00
		Total da funcional programática:				2.155.000,00
Funcional:	04.122.0101-2.616	Implementação da Política de Segurança da Informação (PSI)				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				60.000,00
		Total da funcional programática:				60.000,00
Funcional:	04.122.0129-2.515	Manutenção e Operacionalização da SMA				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	21.480.000,00	0,00	21.480.000,00
	3.1.90.13.01	Contribuição para o FGTS	Fiscal	130.000,00	0,00	130.000,00
	3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Fiscal	5.480.000,00	0,00	5.480.000,00
	3.1.90.13.08	Contribuição para o Regime Próprio de Previdência (RPPS) - Pessoal	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	Fiscal	300.000,00	0,00	300.000,00
	3.3.90.14.00	Diárias - Civil	Fiscal	120.000,00	0,00	120.000,00
		Total da fonte de recursos:				23.510.000,00
		Total da funcional programática:				23.510.000,00
Grupo Assessor Público®					Página 3 de 52	
Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social						
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	04.122.0129-2.515	Manutenção e Operacionalização da SMA				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	300.000,00	0,00	300.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	210.000,00	0,00	210.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	6.790.000,00	0,00	6.790.000,00
	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
	3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	Fiscal	504.000,00	0,00	504.000,00
	3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Fiscal	140.000,00	0,00	140.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	120.000,00	0,00	120.000,00
		Total da fonte de recursos:				36.634.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.498.922,45	0,00	1.498.922,45
		Total da fonte de recursos:				1.498.922,45
		Total da funcional programática:				38.132.922,45
Funcional:	04.122.0140-2.617	Treinamento e Capacitação dos Funcionários da TI				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.93.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	20.000,00	0,00	20.000,00
		Total da fonte de recursos:				20.000,00
		Total da funcional programática:				20.000,00
Funcional:	04.122.0140-2.618	Servidor Mais Eficiente				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
		Total da fonte de recursos:				50.000,00
		Total da funcional programática:				50.000,00
Funcional:	04.122.0145-2.505	Plano de Saúde dos Servidores				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
		Total da fonte de recursos:				2.000.000,00
		Total da funcional programática:				2.000.000,00
Funcional:	04.122.0145-2.654	Valorização e Apoio aos Servidores				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.33.00	Passagens e Despesas com Locomoção	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
		Total da fonte de recursos:				1.050.000,00
		Total da funcional programática:				1.050.000,00
		Total da unidade executora:				43.477.922,45
Grupo Assessor Público®					Página 4 de 52	



STOLEN

Ingredientes

Etapa 1
Cerca de 300g de farinha de trigo
125 ml de leite ligeiramente morno
30g de fermento biológico
1 pouco de cerveja
Etapa 2
1 colher (sobremesa) de sal
120g de manteiga
Casca ralada de limão
80g de açúcar
250 ml de leite
2 gemas
Etapa 3
400g de farinha de trigo
8g de fermento em pó
Etapa 4
2 colheres (sopa) de rum
100g de chocolate meio-amargo picado
100g de frutas cristalizadas
100g de uvas passas
100g de nozes moídas
Etapa 5
150g de açúcar
Manteiga derretida

Modo de preparo



Etapa 1
Misture bem os ingredientes, formando uma massa pequena.
Deixe fermentar.
Etapa 2
Adicione os ingredientes dessa etapa na massa fermentada e misture delicadamente, até ficar homogênea.
Etapa 3
Junte a farinha de trigo e o fermento em pó à mistura da etapa 2 e misture bem, até a massa ficar bem homogênea.
Deixar descansar e crescer num lugar quente.
Etapa 4
Misture todos os ingredientes a massa crescida.
Deixe descansar e crescer novamente, no papel de assar, por ½ hora.
Depois, asse vagorosamente em forno baixo.
Etapa 5
Enquanto o Stollen, depois de assado, ainda estiver quente, pinte com manteiga e polvilhe açúcar.
Repita até que acabem a manteiga e o açúcar, de forma que o Stollen fique com uma casca branca.
Sirva em seguida.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO





Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

		Governo do Município de Porto Real		Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$
		Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	11.334.0147-2.628	Suporte Técnico Especializado				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
				Total da fonte de recursos:		10.000,00
				Total da funcional programática:		10.000,00
Funcional:	11.334.0147-2.629	Manutenção do Mercado Produtor				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
				Total da fonte de recursos:		10.000,00
				Total da funcional programática:		10.000,00
Funcional:	11.334.0147-2.630	Manutenção da Casa do Trabalhador				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
				Total da fonte de recursos:		10.000,00
				Total da funcional programática:		10.000,00
				Total da unidade executora:		1.412.000,00
				Total da unidade orçamentária:		1.412.000,00
Unidade Orçamentária:	08.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE				
Unidade Executora:	08.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE				
Funcional:	18.452.0129-2.520	Manutenção e Operacionalização da SMMA				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
				Total da fonte de recursos:		80.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00
				Total da fonte de recursos:		200.000,00
				Total da funcional programática:		280.000,00
Funcional:	18.541.0008-2.637	Banco de Sementes				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00



Grupo Assessor Público®

Página 8 de 52

		Governo do Município de Porto Real		Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$
		Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	18.541.0008-2.637	Banco de Sementes				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
				Total da fonte de recursos:		20.000,00
				Total da funcional programática:		20.000,00
				Total da unidade executora:		300.000,00
				Total da unidade orçamentária:		300.000,00
Unidade Orçamentária:	09.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERV PUBLICOS				
Unidade Executora:	09.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERV PUBLICOS				
Funcional:	04.122.0101-2.070	Manutenção da Frota de Veículos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	160.000,00	0,00	160.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	250.000,00	0,00	250.000,00
				Total da fonte de recursos:		410.000,00
Fonte de Recursos:	1.750.0000	Recursos da Contribuição de Intervenção no Domínio Econômico - CIDE				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	36.615,00	0,00	36.615,00
				Total da fonte de recursos:		36.615,00
				Total da funcional programática:		446.615,00
Funcional:	04.122.0129-2.521	Manutenção e Operacionalização da SMOSP				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	3.000.000,00	0,00	3.000.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	85.000,00	0,00	85.000,00
				Total da fonte de recursos:		3.155.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
				Total da fonte de recursos:		1.000.000,00
Fonte de Recursos:	1.755.0000	Recursos de Alienação de Bens/Ativos - Administração Direta				
	4.4.90.61.00	Aquisição de Imóveis	Fiscal	42.835,00	0,00	42.835,00
				Total da fonte de recursos:		42.835,00
				Total da funcional programática:		4.197.835,00
Funcional:	15.451.0004-1.123	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
				Total da fonte de recursos:		100.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 9 de 52

		Governo do Município de Porto Real		Unid. Orçamental Governo do Município de Porto Real	Unid. Gestora CONSOLIDAÇÃO GERAL	Exercício 2023 R\$
		Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD) Orçamento Fiscal e da Seguridade Social				
	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	15.451.0004-1.123	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal				
				Total da funcional programática:		100.000,00
Funcional:	15.451.0150-2.639	Infraestrutura Urbana				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	420.000,00	0,00	420.000,00
	4.4.90.61.00	Aquisição de Imóveis	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
				Total da fonte de recursos:		590.000,00
Fonte de Recursos:	1.700.0000	Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
				Total da fonte de recursos:		2.000.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
				Total da fonte de recursos:		2.000.000,00
Fonte de Recursos:	1.705.0000	Transferência dos Estados Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	800.000,00	0,00	800.000,00
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	2.025.050,00	0,00	2.025.050,00
				Total da fonte de recursos:		2.825.050,00
Fonte de Recursos:	1.754.0000	Recursos de Operações de Crédito				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
				Total da fonte de recursos:		2.000.000,00
				Total da funcional programática:		9.415.050,00
Funcional:	15.451.0151-1.075	CONSTRUÇÃO DE CICLOVIAS				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
				Total da fonte de recursos:		10.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	500.000,00	0,00	500.000,00
				Total da fonte de recursos:		500.000,00
				Total da funcional programática:		510.000,00
Funcional:	15.452.0004-2.006	Serviços de Apoio e Conservação				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	500.000,00	0,00	500.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
				Total da fonte de recursos:		1.500.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 10 de 52



SOPA DE LENTILHA

Ingredientes

1/2 kg de lentilha/
1/4 xícara (chá) de
bacon picado/ 3/4 xí-
cara (chá) de cebola
picada/ 1/2 dente de
alho picado fino/ 3/4
xícara (chá) de ce-
noura picada/ 3/4 xí-
cara (chá) de salsão
picado/ 3/4 xícara
(chá) de batata pica-
da/ 1 folha de louro/
2 cravos da índia/
Sal e pimenta do rei-
no a gosto/ 1/2 kg de
salsicha

Modo de preparo

De véspera, escolha a lentilha, lave bem e ponha de molho em 2 1/2 litros de água.

No dia seguinte, frite o bacon por 5 minutos, até que se desprenda toda a gordura.

Junte a cebola, o alho e os legumes e refogue durante 10 minutos, mexendo frequentemente.

Acrescente à panela o louro e os cravos da Índia.

Despeje a lentilha e a água em que ficou de molho na panela e tempere com sal e pimenta do reino.

Abaixe o fogo e espere levantar fervura.

Depois, tampe a panela e cozinhe, sempre em fogo brando, por 50 minutos, quando a lentilha deverá estar macia.

Corte as salsichas em rodelas de 1,5cm de espessura.

Elimine o louro, os cravos da Índia.

Acrescente a salsicha à panela.

Misture bem e cozinhe por mais 15 minutos.

Polvilhe com salsa e sirva em seguida.

BUFETE

Ingredientes

1 kg de chicharos
frescos (atum)
Molho
4 colheres (sopa) e
vinagre/ 2 gindun-
gos/ Sal

Modo de preparo


Lave, escame e tire as tripas do atum.
Leve a assar nas brasas sem sal.
Depois de assados sirva com molho picante.
Molho
Pique a cebola muito miudinha.
Misture o sal e o gingeludo pisados e o vinagre.
Misture bem e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$


Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Tipo de Orçamento		Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional: 13.392.0149-1.109	Criação de Espaços Públicos e Monumentos de Identidade Visual Italiana					
Total da funcional programática:						18.000,00
Funcional: 13.392.0149-2.631	Manutenção dos Espaços Públicos e Monumentos					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
Total da fonte de recursos:						18.000,00
Total da funcional programática:						18.000,00
Funcional: 13.392.0149-2.634	Realização da Tradicional Festa Italiana					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
Total da fonte de recursos:						18.000,00
Total da funcional programática:						18.000,00
Funcional: 13.392.0155-1.128	Conclusão do Teatro Municipal					
Fonte de Recursos: 1.700.0000	Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União					
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal		50.000,00	0,00	50.000,00
Total da fonte de recursos:						50.000,00
Total da funcional programática:						50.000,00
Funcional: 13.392.0155-2.501	Cinema na Praça					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		10.000,00	0,00	10.000,00
Total da fonte de recursos:						18.000,00
Total da funcional programática:						18.000,00
Funcional: 13.392.0155-2.546	Realização de Feiras Culturais					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
Total da fonte de recursos:						18.000,00
Total da funcional programática:						18.000,00
Funcional: 23.695.0149-1.110	Criação do Centro Gastronômico Municipal					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal		10.000,00	0,00	10.000,00
Total da fonte de recursos:						18.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 14 de 53



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Tipo de Orçamento		Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional: 23.695.0149-1.110	Criação do Centro Gastronômico Municipal					
Total da funcional programática:						10.000,00
Funcional: 23.695.0149-2.624	Fomento ao Turismo Gastronômico					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		5.000,00	0,00	5.000,00
Total da fonte de recursos:						10.000,00
Total da funcional programática:						10.000,00
Total da unidade executora:						282.955,00
Total da unidade orçamentária:						282.955,00
Unidade Orçamentária: 12.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER					
Unidade Executora: 12.01.00	SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER					
Funcional: 27.122.0129-2.523	Manutenção e Operacionalização da SMEL					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		50.000,00	0,00	50.000,00
3.3.90.31.00	Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas e Outras	Fiscal		10.000,00	0,00	10.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		150.000,00	0,00	150.000,00
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal		100.000,00	0,00	100.000,00
Total da fonte de recursos:						310.000,00
Fonte de Recursos: 1.700.0000	Outras Transferências de Convênios ou Instrumentos Congêneres da União					
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal		100.000,00	0,00	100.000,00
Total da fonte de recursos:						100.000,00
Total da funcional programática:						410.000,00
Funcional: 27.811.0130-2.539	Bolsa Atleta					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.18.01	BOLSA AUXÍLIO	Fiscal		10.000,00	0,00	10.000,00
Total da fonte de recursos:						10.000,00
Total da funcional programática:						10.000,00
Funcional: 27.811.0130-2.540	Centro de Treinamento Esportivo de Alto Rendimento - CTPR					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal		30.000,00	0,00	30.000,00
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal		40.000,00	0,00	40.000,00
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal		30.000,00	0,00	30.000,00
Total da fonte de recursos:						100.000,00
Total da funcional programática:						100.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 15 de 52

<



Bolo gelado fácil

Ingredientes

- 1 caixa de bolo de coco
- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Modo de preparo

Prepare a massa do bolo conforme as instruções da embalagem.
Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que enfando um palito, ele saia limpo.
Retire e desenforme.
Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho maria.
Bata no liquidificador com os ingredientes restantes, menos o coco.
Forre a fôrma em que assou o bolo com papel alumínio, alisando bem, e despeje metade do líquido na Fôrma forrada.
Coloque o bolo sobre o líquido.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas.
Retire, desenforme, cubra com o chantilly e polvilhe o coco.
Sirva em seguida.

Repolho refogado

Ingredientes

- 1 repolho médio (mais ou menos 1,2kg)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 cebola média picada em pedaços grandes
- 1 dente de alho picado
- 2 tomates maduros, picados em pedaços grandes
- 2 cebolinhas verdes cortadas em rodela
- Salsa picada a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Corte o repolho em quatro partes e elimine o miolo duro.
Corte em tiras não muito finas e lave bem.
Deixe no escorredor por alguns minutos, para retirar todo o excesso de água.
Aqueça o óleo numa panela e frite ligeiramente a cebola e o alho.
Junte o tomate e os temperos verdes, mexa bem e refogue por alguns minutos. Acrescente o repolho picado.
Tempere com sal e pimenta do reino e mexa bem.
Abaixe o fogo ao mínimo e tampe a panela.
Deixe cozinhar até que o repolho esteja cozido, mas não macio demais (mais ou menos 20 minutos).
Se necessário, respingue um pouco de água.
Sirva em seguida, acompanhando carnes em geral.



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social



Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestor
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.122.0129-2.531	Manutenção e Operacionalização do FMAS				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	Seguridade Social	60.000,00	0,00	60.000,00
	3.3.90.14.00	Diárias - Civil	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	30.000,00	0,00	30.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	215.415,00	0,00	215.415,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	30.000,00	0,00	30.000,00
	3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
		Total da fonte de recursos:				3.423.665,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				20.000,00
		Total da funcional programática:				3.443.665,00
Funcional:	08.122.0164-2.584	Capacitação e Qualificação dos Profissionais da Assistência Social				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.241.0021-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.241.0136-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.242.0021-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				5.000,00
		Total da funcional programática:				5.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 23 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestor
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.242.0021-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.242.0136-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.243.0021-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	25.000,00	0,00	25.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				30.000,00
		Total da funcional programática:				30.000,00
Funcional:	08.243.0136-2.583	Abrigo Institucional para Crianças e Adolescentes				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
		Total da fonte de recursos:				17.000,00
		Total da funcional programática:				17.000,00
Funcional:	08.243.0136-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.244.0021-2.586	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	36.000,00	0,00	36.000,00
		Total da fonte de recursos:				86.000,00
		Total da funcional programática:				86.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 24 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestor
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.244.0021-2.586	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
		Total da fonte de recursos:				86.000,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	12.676,00	0,00	12.676,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
		Total da fonte de recursos:				47.676,00
		Total da funcional programática:				133.676,00
Funcional:	08.244.0021-2.587	Benefício Eventual				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	869.500,00	0,00	869.500,00
	3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	240.000,00	0,00	240.000,00
		Total da fonte de recursos:				1.114.500,00
Fonte de Recursos:	1.669.0000	Outros Recursos Vinculados à Assistência Social				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.368,00	0,00	10.368,00
		Total da fonte de recursos:				10.368,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	500.000,00	0,00	500.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	75.000,00	0,00	75.000,00
		Total da fonte de recursos:				575.000,00
		Total da funcional programática:				1.699.868,00
Funcional:	08.244.0021-2.588	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
		Total da fonte de recursos:				2.000,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
		Total da fonte de recursos:				32.000,00
Fonte de Recursos:	1.665.0000	Transferências de Convênios e Instrumentos Congêneres vinculados à Assistência Social				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	21.202,95	0,00	21.202,95
		Total da fonte de recursos:				21.202,95

Grupo Assessor Público®

Página 25 de 52



MINI ABÓBORAS
RECHEADAS COM
CARNE MOÍDA

Ingredientes

1 colher de sopa azeite de oliva; ½ cebola picada em cubinhos; 1 dente de alho picado; 200g de carne bovina moída; Sal a gosto; Pimenta do reino a gosto; 2 colheres de sopa de extrato de tomate; ½ maço de salsinha picada; 2 abobrinhas de tronco redondas.

Modo de preparo

Refogar a cebola e o alho no azeite de oliva. Juntar a carne moída. Temperar com sal e pimenta a gosto. Adicionar o extrato de tomate, em seguida a salsinha. Misturar e reservar. Em uma panela, com água fervente, dispor as abobrinhas e deixar cozinhar por 15 minutos. A casca e o miolo devem ficar macios. Cuidar para não se desmancharem. Com o auxílio de uma faca, cortar a parte de cima da abobrinha e com uma colher, retirar as sementes de dentro. Rechear com a carne moída e servir.

ESTROGONOFÉ
DE FRANGO

Ingredientes

500 gramas de peito de frango cortado em tirinhas 1/4 xícara (chá) de manteiga 1 unidade de cebola picada 1 colher (sobremesa) de mostarda 1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup) 1 pitada de pimenta-do-reino 1 unidade de tomate sem pele picado 1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos 1 lata de creme de leite • sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Junte o frango e tempere com o sal. Mexa até o frango dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e o frango macio, adicione os cogumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e retire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.244.0021-2.588	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)				
Fonte de Recursos:	1.669.0000	Outros Recursos Vinculados à Assistência Social				
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	68.164,00	0,00	68.164,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				108.164,00
		Total da funcional programática:				163.366,95
Funcional:	08.244.0021-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.244.0135-2.591	Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				35.000,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	53.220,00	0,00	53.220,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
		Total da fonte de recursos:				70.220,00
Fonte de Recursos:	1.669.0000	Outros Recursos Vinculados à Assistência Social				
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	23.080,00	0,00	23.080,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	1.000,00	0,00	1.000,00
		Total da fonte de recursos:				84.080,00
		Total da funcional programática:				189.300,00
Funcional:	08.244.0136-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 26 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.244.0136-2.655	Projetos Sociais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
		Total da fonte de recursos:				10.000,00
		Total da funcional programática:				10.000,00
Funcional:	08.244.0164-2.583	Gestão dos Serviços, Programas e Projetos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				20.000,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	3.000,00	0,00	3.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	3.000,00	0,00	3.000,00
		Total da fonte de recursos:				6.000,00
		Total da funcional programática:				26.000,00
Funcional:	08.244.0164-2.585	Fortalecimento do Controle Social				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	30.000,00	0,00	30.000,00
		Total da fonte de recursos:				60.000,00
Fonte de Recursos:	1.660.0000	Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
		Total da fonte de recursos:				6.000,00
		Total da funcional programática:				66.000,00
		Total da unidade executora:				6.838.875,95
		Total da unidade orçamentária:				6.838.875,95
Unidade Orçamentária:	15.03.00	FUNDO MUNICIPAL DE HABITAÇÃO DE INTERESSE SOCIAL				
Unidade Executora:	15.03.00	FUNDO MUNICIPAL DE HABITAÇÃO DE INTERESSE SOCIAL				
Funcional:	16.122.0129-2.532	Manutenção e Operacionalização do FMHIS				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				20.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 27 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)

Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	16.122.0129-2.532	Manutenção e Operacionalização do FMHIS				
		Total da funcional programática:				20.000,00
Funcional:	16.482.0024-1.015	Implantação de Unidades Habitacionais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00
		Total da fonte de recursos:				200.000,00
		Total da funcional programática:				200.000,00
Funcional:	16.482.0024-2.581	Regularização Fundiária de Interesse Social				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
		Total da fonte de recursos:				100.000,00
		Total da funcional programática:				100.000,00
Funcional:	16.482.0024-2.582	Melhoria das Condições Habitacionais				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
		Total da fonte de recursos:				100.000,00
		Total da funcional programática:				100.000,00
		Total da unidade executora:				420.000,00
		Total da unidade orçamentária:				420.000,00
Unidade Orçamentária:	15.04.00	FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO				
Unidade Executora:	15.04.00	FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO				
Funcional:	08.122.0129-2.533	Manutenção e Operacionalização do FMI				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
		Total da fonte de recursos:				40.000,00
		Total da funcional programática:				40.000,00
Funcional:	08.241.0026-1.117	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
		Total da fonte de recursos:				50.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 28 de 52



VIRADO DE LEGUMES

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo1 cebola média picada1/2 pimentão vermelho picado1 xícara (chá) de ervilha fresca ou congelada1 xícara (chá) de farinha de milho amarela flocada• sal a gosto• pimenta-do-reino a gosto• salsa (ou salsinha) picada a gosto• cebolinha-verde picada a gosto

Modo de preparo

Numa panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola. Junte o pimentão e refogue por 3 minutos, mexendo sem parar. Adicione a ervilha e tempere com sal e pimenta. Mexa e polvilhe a salsa e a cebolinha. Por último, junte a farinha de milho flocada, misturando bem. Sirva quente, acompanhando carne assada ou espetinhos de carne ou frango.

QUICHE DE LEGUMES

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Água fervente 1 tablete de caldo de legumes 2 xícaras (chá) de proteína de soja texturizada1 ovo4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado1 xícara (chá) de farinha de aveia

Modo de preparo

Coloque a água fervente e o caldo em uma tigela e junte a soja. Deixe de molho por 2 horas. Escorra em uma peneira, mas não deixe secar, e junte os ingredientes restantes até formar uma massa. Forre com ela uma forma de fundo falso com 25 cm untada. Reserve.

PÃO DE QUEIJO NA CANECA

Ingredientes

.3 ovos
. 12 colheres (sopa) de leite
. 6 colheres (sopa) de óleo
. 12 colheres (sopa) de polvilho azedo
. 3 colheres (chá) de fermento em pó
. 12 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
. uma pitada de sal

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o ovo, o leite e o óleo e misture bem. Adicione o polvilho e o fermento e misture novamente. Por fim, acrescente o queijo ralado e o sal e mexa apenas o suficiente para incorporar o queijo. Divida a mistura em quatro canecas, enchendo apenas metade de cada uma para a massa não transbordar quando estiver assando. Leve uma caneca de cada vez ao micro-ondas por 1 minuto. Sirva em seguida e coma na hora!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.241.0026-1.117	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso				
						Total da funcional programática:
						50.000,00
Funcional:	08.241.0026-2.580	Garantia do Direito da Pessoa Idosa				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
						Total da fonte de recursos:
						105.000,00
						Total da funcional programática:
						105.000,00
Funcional:	08.241.0026-2.652	Manutenção do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos:
						25.000,00
						Total da funcional programática:
						25.000,00
						Total da unidade executora:
						220.000,00
						Total da unidade orçamentária:
						220.000,00
Unidade Orçamentária:	15.05.00	SECRETARIA MUN DE ASSIST. SOCIAL, DIREITOS HUM E HABITAÇÃO				
Unidade Executora:	15.05.00	SECRETARIA MUN DE ASSIST. SOCIAL, DIREITOS HUM E HABITAÇÃO				
Funcional:	08.122.0101-2.005	Concurso Público				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos:
						10.000,00
						Total da funcional programática:
						10.000,00
Funcional:	08.122.0129-2.534	Manutenção e Operacionalização da SMASDIH				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	20.000,00	0,00	20.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos:
						60.000,00
						Total da funcional programática:
						60.000,00
Funcional:	08.122.0129-2.590	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMASDHH				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 29 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.122.0129-2.590	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMASDHH				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos:
						40.000,00
						Total da funcional programática:
						40.000,00
Funcional:	08.122.0129-2.592	Manutenção e Operacionalização do Conselho Tutelar				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos:
						30.000,00
						Total da funcional programática:
						30.000,00
Funcional:	08.242.0136-2.653	Garantia do Direito ao Portador de Deficiência				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos:
						10.000,00
						Total da funcional programática:
						10.000,00
Funcional:	08.244.0135-2.594	Direitos Humanos - Campanhas e Eventos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	6.000,00	0,00	6.000,00
						Total da fonte de recursos:
						10.000,00
						Total da funcional programática:
						10.000,00
						Total da unidade executora:
						160.000,00
						Total da unidade orçamentária:
						160.000,00
						Total do Órgão:
						7.638.875,95
Poder:		EXECUTIVO				
Órgão:	04	F.M.DA CRIANCA E ADOLES.PORTO REAL				
Unidade Orçamentária:	15.02.00	FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE				
Unidade Executora:	15.02.00	FUNDO MUNICIPAL DOS DIREITOS DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE				

Grupo Assessor Público®

Página 30 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	08.243.0025-2.579	Apoio às Atividades à Criança e ao Adolescente				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos:
						10.000,00
						Total da funcional programática:
						10.000,00
Funcional:	08.243.0129-2.619	Manutenção e Operacionalização do FMDCA				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos:
						40.000,00
						Total da funcional programática:
						40.000,00
						Total da unidade executora:
						50.000,00
						Total da unidade orçamentária:
						50.000,00
						Total do Órgão:
						50.000,00
Poder:		EXECUTIVO				
Órgão:	06	FADIPRE				
Unidade Orçamentária:	20.01.00	FDO DE APOIO AO DES. DE PORTO REAL - FADIPRE				
Unidade Executora:	20.01.00	FDO DE APOIO AO DES. DE PORTO REAL - FADIPRE				
Funcional:	04.122.0129-2.536	Manutenção e Operacionalização do FMADPR				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos:
						20.000,00
						Total da funcional programática:
						20.000,00
						Total da unidade executora:
						20.000,00
						Total da unidade orçamentária:
						20.000,00
						Total do Órgão:
						20.000,00
Poder:		EXECUTIVO				
Órgão:	07	FUNDO MUNICIPAL DE CONS. AMB. DE PORTO REAL				

Grupo Assessor Público®

Página 31 de 52



BISCOITINHOS DE NATA

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- 1 copo americano de nata
- 1 colher (café) de sal
- 2 1/2 xícaras de amido de milho
- Raspas de limão (ou de laranja ou canela em pó)

Modo de preparo

Em uma tigela, bata o açúcar e a manteiga até obter um creme. Junte as gemas batendo. Acrescente a nata e o sal e mexa até obter uma mistura homogênea. Adicione o amido aos poucos, amassando bem, até que a massa desgrude das mãos. Junte raspas de limão (ou o sabor de sua preferência) e misture. Abra a massa e enrole formando anéis ou use cortadores de formatos diversos e pressione de leve com um garfo. Em uma assadeira, leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que os biscoitos comecem a dourar. Retire, deixe esfriar e armazene em recipientes bem fechados para manter a textura.

ABACAXI EM CALDA

Ingredientes

- 1 abacaxi cortado em rodelas (ou picado)
- 1 pau de canela
- 5 cravos-da-índia
- 3 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Retire o miolo do abacaxi. Se for servir em rodelas, utilize um cortador de massa para dar melhor acabamento (use as aparas no preparo de suco ou geleia). Em uma panela, aqueça 1 litro de água com a canela, os cravos e o açúcar por cerca de cinco minutos, mexendo sempre. Junte o abacaxi e cozinhe até a calda ferver. Deixe amornar e transfira para potes de vidro esterilizados (com cuidado, ferva-os por dez minutos, retire com uma pinça e coloque sobre papel absorvente ou pano de prato). Espere esfriar completamente, feche bem e conserve na geladeira.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Tipo de Orçamento		Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Unidade Orçamentária: 17.01.00	FUNDO MUNICIPAL DE CONTROLE AMBIENTAL					
Unidade Executora: 17.01.00	FUNDO MUNICIPAL DE CONTROLE AMBIENTAL					
Funcional: 04.122.0129-2.537	Manutenção e Operacionalização do FMCA					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	15.000,00	0,00	15.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	30.000,00	0,00	30.000,00	
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	15.000,00	0,00	15.000,00	
			Total da fonte de recursos:		60.000,00	
			Total da funcional programática:		60.000,00	
Funcional: 18.452.0008-2.044	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	20.000,00	0,00	20.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00	
4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00	
			Total da fonte de recursos:		130.000,00	
			Total da funcional programática:		235.000,00	
Funcional: 18.541.0008-2.037	Desassoreamento de Rio					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	105.000,00	0,00	105.000,00	
			Total da fonte de recursos:		105.000,00	
			Total da funcional programática:		235.000,00	
Funcional: 18.541.0008-2.037	Desassoreamento de Rio					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	45.000,00	0,00	45.000,00	
			Total da fonte de recursos:		45.000,00	
			Total da funcional programática:		45.000,00	
Funcional: 18.541.0008-2.043	Revitalização da Lagoa					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	15.000,00	0,00	15.000,00	
			Total da fonte de recursos:		25.000,00	
			Total da funcional programática:		25.000,00	
Funcional: 18.542.0008-2.059	Promoção e Recuperação de Áreas Ambientais					
Fonte de Recursos: 1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	286.000,00	0,00	286.000,00	
			Total da fonte de recursos:		296.000,00	
			Total da funcional programática:		296.000,00	

Grupo Assessor Público®

Página 32 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Tipo de Orçamento		Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
				Total da unidade executora:		661.000,00
				Total da unidade orçamentária:		661.000,00
				Total do Órgão:		661.000,00
Poder:		EXECUTIVO				
Órgão:	11	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
Unidade Orçamentária:	11.03.00	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
Unidade Executora:	11.03.00	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
Funcional:	12.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
				Total da fonte de recursos:		100.000,00
				Total da funcional programática:		100.000,00
Funcional:	12.122.0145-2.505	Plano de Saúde dos Servidores				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	2.400.000,00	0,00	2.400.000,00
				Total da fonte de recursos:		2.400.000,00
				Total da funcional programática:		2.400.000,00
Funcional:	12.361.0101-2.659	Manutenção da Frota de Veículos				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	80.000,00	0,00	80.000,00
				Total da fonte de recursos:		180.000,00
				Total da funcional programática:		180.000,00
Funcional:	12.361.0129-2.049	Manutenção do Conselho Municipal de Educação				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
				Total da fonte de recursos:		10.000,00
				Total da funcional programática:		10.000,00
Funcional:	12.361.0129-2.657	Manutenção e Operacionalização do FME				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	518.375,00	0,00	518.375,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	10.637.461,00	0,00	10.637.461,00
	3.1.90.13.01	Contribuição para o FGTS	Fiscal	130.000,00	0,00	130.000,00
	3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Fiscal	900.000,00	0,00	900.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 33 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Tipo de Orçamento		Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional: 12.361.0129-2.657	Manutenção e Operacionalização do FME					
Fonte de Recursos: 1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação					
3.1.90.13.08	Contribuição para o Regime Próprio de Previdência (RPPS) - Pessoal	Fiscal	40.000,00	0,00	40.000,00	
3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00	
3.3.90.14.00	Diárias - Civil	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00	
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00	
3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000.000,00	0,00	5.000.000,00	
3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00	
3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	Fiscal	1.560.000,00	0,00	1.560.000,00	
3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00	
3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00	
			Total da fonte de recursos:		19.246.836,00	
Fonte de Recursos: 1.540.0000	Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos					
3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	908.375,00	0,00	908.375,00	
3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	8.121.961,00	0,00	8.121.961,00	
3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Fiscal	4.564.000,00	0,00	4.564.000,00	
3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00	
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	20.000,00	0,00	20.000,00	
			Total da fonte de recursos:		13.674.336,00	
Fonte de Recursos: 1.573.0000	Royalties do Petróleo e Gás Natural Vinculados à Educação					
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00	
			Total da fonte de recursos:		200.000,00	
Fonte de Recursos: 1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural					
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00	
			Total da fonte de recursos:		1.000.000,00	
			Total da funcional programática:		34.121.172,00	
Funcional: 12.361.0153-1.125	Construção do Quiosque do Saber					
Fonte de Recursos: 1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação					
4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00	
			Total da fonte de recursos:		1.000,00	
			Total da funcional programática:		1.000,00	
Funcional: 12.361.0153-2.041	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais					
Fonte de Recursos: 1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação					
3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00	
3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00	
			Total da fonte de recursos:		2.000,00	

Grupo Assessor Público®

Página 34 de 52



TORTA DE MARACUJÁ

Ingredientes

MASSA

12 colheres (sopa) de farinha/2 a 3 colheres (sopa) de açúcar/1 colher (cha) de fermento em pó/5 colheres (sopa) de margarina/2 colheres de creme de leite.

RECHEIO

1 lata de leite condensado/1 lata de creme de leite/200 ml de suco concentrado de maracuja sem as sementes (3 a 4 maracujas).

COBERTURA

Polpa de um maracujá com as sementes/1 colher (sopa) de amido de milho/3 colheres de açúcar.

Modo de preparo

MASSA

Misture tudo e amasse bem até ficar uma massa homogênea.

Abra a massa e coloque em uma forma redonda de fundo removível.

Leve ao forno até ficar dourada.

RECHEIO

Bata tudo no liquidificador por alguns minutos e despeje sobre a massa já assada.

COBERTURA

Coloque os ingredientes em uma panela, misture bem e leve ao fogo mexendo até as sementes se separarem, espalhe por cima do recheio e leve a geladeira.

Fica uma torta muito bonita e gostosa.

CHURROS

Ingredientes

1 e 1/2 xícara de leite/1/2 xícara de água/2 colheres de margarina ou manteiga/2 xícaras de farinha de trigo/sal a gosto.

Modo de preparo

Coloque em uma panela o leite, a água, a manteiga e o sal.

Quando o leite ferver, coloque a farinha e mexa bem, até soltar do fundo da panela (mexa bem rápido).

Coloque a massa em um saco de confeiteiro, com o bico pitanga.

Faça tirinhas com a massa e frite.

Passe na canela com açúcar e sirva.

GELATINA CREMOSA

Ingredientes

3 caixas de gelatina de morango/2 caixas de creme de leite/3 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo

Prepare as caixinhas de gelatina todas juntas, mas com menos água para ficar mais firme, com a açúcar

Depois coloque as caixinhas de creme de leite junto com a gelatina e bata por uns 2 minutos

Leve à geladeira por 4 a 5 horas

A gelatina separa do creme e ficam 2 camadas.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	12.361.0153-2.565	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 2.000,00
						Total da funcional programática: 2.000,00
Funcional:	12.361.0153-2.567	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 2.000,00
						Total da funcional programática: 2.000,00
Funcional:	12.364.0153-2.047	Transporte Escolar Ensino Superior				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	720.000,00	0,00	720.000,00
						Total da fonte de recursos: 720.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	500.000,00	0,00	500.000,00
						Total da fonte de recursos: 500.000,00
						Total da funcional programática: 1.220.000,00
Funcional:	12.365.0153-1.005	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	787.580,07	0,00	787.580,07
						Total da fonte de recursos: 787.580,07
Fonte de Recursos:	1.569.0000	Outras Transferências de Recursos do FNDE				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	1.163.618,18	0,00	1.163.618,18
						Total da fonte de recursos: 1.163.618,18
						Total da funcional programática: 1.951.198,25
Funcional:	12.365.0153-2.547	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	350.000,00	0,00	350.000,00
						Total da fonte de recursos: 350.000,00
Fonte de Recursos:	1.552.0000	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	60.000,00	0,00	60.000,00
						Total da fonte de recursos: 60.000,00
						Total da funcional programática: 410.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 38 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	12.365.0153-2.548	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	277.000,00	0,00	277.000,00
						Total da fonte de recursos: 277.000,00
Fonte de Recursos:	1.552.0000	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	75.000,00	0,00	75.000,00
						Total da fonte de recursos: 75.000,00
						Total da funcional programática: 352.000,00
Funcional:	12.365.0153-2.564	Apoio à Educação Infantil - Creche				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	2.215.000,00	0,00	2.215.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	500.000,00	0,00	500.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	250.000,00	0,00	250.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	40.000,00	0,00	40.000,00
						Total da fonte de recursos: 3.055.000,00
Fonte de Recursos:	1.540.0000	Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	167.700,00	0,00	167.700,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	2.500.000,00	0,00	2.500.000,00
						Total da fonte de recursos: 2.667.700,00
Fonte de Recursos:	1.569.0000	Outras Transferências de Recursos do FNDE				
	3.3.90.93.00	Indenizações e Restituições	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos: 10.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	250.000,00	0,00	250.000,00
						Total da fonte de recursos: 250.000,00
						Total da funcional programática: 5.982.700,00
Funcional:	12.365.0153-2.658	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	30.000,00	0,00	30.000,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	500.000,00	0,00	500.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	150.000,00	0,00	150.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	50.000,00	0,00	50.000,00
						Total da fonte de recursos: 930.000,00
Fonte de Recursos:	1.540.0000	Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Fiscal	70.000,00	0,00	70.000,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	1.816.750,00	0,00	1.816.750,00

Grupo Assessor Público®

Página 39 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	12.365.0153-2.658	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola				
Fonte de Recursos:	1.540.0000	Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos				
						Total da fonte de recursos: 1.886.750,00
						Total da funcional programática: 2.816.750,00
Funcional:	12.366.0153-2.050	Apoio e Desenvolvimento do EJA				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos: 120.000,00
						Total da funcional programática: 120.000,00
Funcional:	12.366.0153-2.550	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	37.200,00	0,00	37.200,00
						Total da fonte de recursos: 47.200,00
Fonte de Recursos:	1.552.0000	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	42.521,80	0,00	42.521,80
						Total da fonte de recursos: 42.521,80
						Total da funcional programática: 89.721,80
Funcional:	12.367.0153-2.551	Alimentação Escolar - Educação Especial				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	26.250,00	0,00	26.250,00
						Total da fonte de recursos: 36.250,00
						Total da funcional programática: 36.250,00
Funcional:	12.367.0153-2.566	Apoio ao Aluno com Deficiência				
Fonte de Recursos:	1.100.1000	Recursos de Impostos e Transferência de Impostos - Educação				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 2.000,00
						Total da funcional programática: 2.000,00
						Total da unidade executora: 62.044.749,03
						Total da unidade orçamentária: 62.044.749,03
						Total do Órgão: 62.044.749,03

Grupo Assessor Público®

Página 40 de 52



Torta de carne seca com catupiry

Ingredientes

Massa:
170 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
85 g de manteiga gelada em pedaços
3 colheres de sopa de água
Recheio:
350 g de carne seca
3 colheres de sopa de catupiry
125 g de queijo mussarela
1 e 1/2 colheres de sopa de azeitonas picadas
3 colheres de sopa de cebola picada
3 colheres de sopa de queijo parmesão
1 colher de sopa de salsinha (a gosto)
1 gema para pincelar sobre a massa

Modo de preparo

Massa:
Peneire a farinha e o sal em uma tigela grande
Adicione a manteiga e esfregue com as mãos até formar uma farofa grossa
Coloque 3 colheres (sopa) de água fria e misture
Adicione mais água somente se a massa estiver esfarelando muito
Com as mãos, forme rapidamente uma bola de massa (evite trabalhar a massa com as mãos por muito tempo)
Embrulhe a massa em filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos antes de usar
Recheio:
Dessalgue a carne seca
Cozinhe por 30 minutos na panela de pressão, espere esfriar e depois desfie
Misture a carne seca com todos os ingredientes, menos o queijo parmesão, e reserve para a montagem
Montagem:
Use uma forma com uma medida próxima a 13cm x 13cm x 6,5cm (largura x comprimento x altura)
Forre a forma com a massa, cobrindo todos os lados com meio centímetro de espessura
Coloque o recheio e cubra com o queijo parmesão
Cubra com o restante da massa, caso não sobre muita massa para cobrir pode se fazer tirinhas finas para cobrir o máximo possível
Passe a gema por cima da massa
Coloque para assar por 35 minutos a 230°C
Desenforme e sirva

Arroz carreteiro

Ingredientes

1 kg de carne seca
1 cebola picada
1 colher de sopa de cheiro-verde
2 xícaras de chá de arroz
2 dentes de alho picados
6 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho de véspera, troque a água e cozinhe até ficar macia
Desfie
Frite-a em uma panela com azeite
Quando a carne estiver dourada, coloque a cebola e o alho
Junte o arroz e frite
Acrescente a água fervente e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio
Salpique o cheiro-verde e sirva em seguida
Bom apetite

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Poder:		EXECUTIVO				
Órgão:	02	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE PORTO REAL				
Unidade Orçamentária:	13.01.00	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE PORTO REAL				
Unidade Executora:	13.01.00	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE PORTO REAL				
Funcional:	10.122.0145-2.008	Valorização e Apoio aos Servidores				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
			Total da fonte de recursos:			100.000,00
			Total da funcional programática:			100.000,00
Funcional:	10.122.0145-2.505	PLANO DE SAÚDE DOS SERVIDORES				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	2.000.000,00	0,00	2.000.000,00
			Total da fonte de recursos:			2.000.000,00
			Total da funcional programática:			2.000.000,00
Funcional:	10.301.0129-2.529	Manutenção e Operacionalização do FMS				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Seguridade Social	2.200.000,00	0,00	2.200.000,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	13.000.000,00	0,00	13.000.000,00
	3.1.90.13.01	Contribuição para o FGTS	Seguridade Social	195.000,00	0,00	195.000,00
	3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Seguridade Social	9.295.000,00	0,00	9.295.000,00
	3.1.90.13.08	Contribuição para o Regime Próprio de Previdência (RPPS) - Pessoal	Seguridade Social	30.000,00	0,00	30.000,00
	3.1.90.94.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES TRABALHISTAS	Seguridade Social	150.000,00	0,00	150.000,00
	3.3.90.14.00	Diárias - Civil	Seguridade Social	200.000,00	0,00	200.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	250.000,00	0,00	250.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	155.000,00	0,00	155.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	545.100,00	0,00	545.100,00
	3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	Seguridade Social	200.000,00	0,00	200.000,00
	3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
			Total da fonte de recursos:			26.225.100,00
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Seguridade Social	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	2.495.959,50	0,00	2.495.959,50
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
			Total da fonte de recursos:			3.695.959,50
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	400.000,00	0,00	400.000,00
			Total da fonte de recursos:			400.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 41 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	10.301.0129-2.529	Manutenção e Operacionalização do FMS				
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
			Total da fonte de recursos:			5.000,00
Fonte de Recursos:	1.635.0000	Royalties do Petróleo e Gás Natural vinculados à Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	80.000,00	0,00	80.000,00
	3.3.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas	Seguridade Social	15.450,00	0,00	15.450,00
			Total da fonte de recursos:			95.450,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	75.000,00	0,00	75.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
			Total da fonte de recursos:			1.075.000,00
			Total da funcional programática:			31.496.509,50
Funcional:	10.301.0154-1.119	Construção de Unidades de Atenção Básica				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
			Total da fonte de recursos:			10.000,00
			Total da funcional programática:			10.000,00
Funcional:	10.301.0154-1.120	Construção de Academias de Saúde				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	25.000,00	0,00	25.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
			Total da fonte de recursos:			30.000,00
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
			Total da fonte de recursos:			100.000,00
			Total da funcional programática:			130.000,00
Funcional:	10.301.0154-2.025	Serviços de Apoio e Conservação				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	500.000,00	0,00	500.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
			Total da fonte de recursos:			530.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	1.800.000,00	0,00	1.800.000,00
			Total da fonte de recursos:			1.800.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 42 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	10.301.0154-2.025	Serviços de Apoio e Conservação				
Fonte de Recursos:	1.705.0000	Transferência dos Estados Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	4.600.000,00	0,00	4.600.000,00
			Total da fonte de recursos:			4.600.000,00
			Total da funcional programática:			6.930.000,00
Funcional:	10.301.0154-2.079	Saúde na Escola				
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	3.000,00	0,00	3.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
			Total da fonte de recursos:			7.000,00
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
			Total da fonte de recursos:			5.000,00
			Total da funcional programática:			12.000,00
Funcional:	10.301.0154-2.597	Controle de Tabagismo				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	2.000,00	0,00	2.000,00
			Total da fonte de recursos:			6.000,00
			Total da funcional programática:			6.000,00
Funcional:	10.301.0154-2.671	Manutenção das Academias de Saúde				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
			Total da fonte de recursos:			10.000,00
			Total da funcional programática:			10.000,00
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
			Total da fonte de recursos:			10.000,00
			Total da funcional programática:			20.000,00
Funcional:	10.302.0101-2.024	Consórcio Público				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.1.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
	3.3.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio	Seguridade Social	8.000,00	0,00	8.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	56.000,00	0,00	56.000,00
			Total da fonte de recursos:			74.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 43 de 52



LASANHA VEGETARIANA

Ingredientes

4 colheres (sopa) de manteiga5 cogumelo shimeji limpos10 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)10 colheres (sopa) de saquê mirin (para cozinha)3 dentes de alho bem picados3 pimentão vermelho cortados em cubos pequenos4 colheres (sopa) de azeite de oliva4 colheres (sopa) de man-teiga3 dentes de alho bem picados1 litro de leite4 colheres (sopa) de amido de milho200 gramas de queijo provolone ralado1 copo de requeijão500 gramas de queijo mussarela300 gramas de champignon fatiado

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e junte o shimeji, mexen-do sempre. Regue com o shoyu e o saquê. Não deixe cozinhar muito. Refogue rapidamente metade do alho e o pi-mentão em 3 colheres do azeite. Aqueça a manteiga e doure o restante alho. Junte o leite com o ami-do dissolvido, mexendo até engrossar. Junte o provolone e o requeijão e misture bem. Em uma assadeira, al-terne camadas de mo-lho branco, folhas da lasanha pré-cozida, shi-meji, pimentões, mus-sarela e os cogumelos. Finalize com a mussa-rela. Cubra com papel-alu-mínio e leve ao forno, preaquecido, em tem-peratura média (170 °C 190 °C), até cozinhar e borbulhar.

FEIJOADA VEGETARIANA

Ingredientes

500 gramas de feijão preto2 cebola picadas2 dentes de alho4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)4 folhas de louro1 litro de caldo de legumes2 cenoura pica-das500 gramas de abóbora japonesa picada1 chuchu300 gramas de mandioca (aipim ou ma-caxeira) cozida• repolho picado a gosto• salsa (ou salsinha) a gosto• ervilha fresca a gosto• sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o feijão. Reser-ve os grãos, deixando o caldo na panela. Acrescente a cebola, o alho, a cenoura, a abóbora, o chuchu, a mandioca, o caldo de legumes, o shoyu e o louro. Cozinhe por 10 minutos. Devolva os grãos e jun-te o restante dos vege-tais e o sal. Ferva até as folhas estarem ligei-ramente cozidas. Polvilhe a salsinha e desligue o fogo e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	10.302.0101-2.024	Consórcio Público				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	4.4.71.00.00	Transferências a Consórcios Públicos mediante contrato de rateio	Seguridade Social	10.000,00	0,00	10.000,00
						84.000,00
						84.000,00
Funcional:	10.302.0129-2.022	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares - MAC				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Seguridade Social	34.950,00	0,00	34.950,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	18.000.000,00	0,00	18.000.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	300.000,00	0,00	300.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	300.000,00	0,00	300.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
						17.884.950,00
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.1.90.04.00	Contratação por Tempo Determinado	Seguridade Social	139.750,00	0,00	139.750,00
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	4.160.250,00	0,00	4.160.250,00
	3.3.72.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA	Seguridade Social	157.500,00	0,00	157.500,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	500.000,00	0,00	500.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	600.000,00	0,00	600.000,00
						5.557.500,00
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	137.715,00	0,00	137.715,00
						137.715,00
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Seguridade Social	200.000,00	0,00	200.000,00
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	400.000,00	0,00	400.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	565.000,00	0,00	565.000,00
						1.170.000,00
Fonte de Recursos:	1.635.0000	Royalties do Petróleo e Gás Natural vinculados à Saúde				
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
						100.000,00
Fonte de Recursos:	1.704.0000	Transferência da União Referente a Royalties do Petróleo e Gás Natural				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	300.000,00	0,00	300.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
						400.000,00
						25.050.165,00

Grupo Assessor Público®

Página 44 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	10.302.0154-1.121	Implantação do Centro Municipal de Exames por Imagem				
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
						200.000,00
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	100.000,00	0,00	100.000,00
						100.000,00
						300.000,00
Funcional:	10.302.0154-1.122	Ampliação e Modernização do Hospital Municipal				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	51.823,95	0,00	51.823,95
						51.823,95
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Seguridade Social	4.126.671,00	0,00	4.126.671,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	600.000,00	0,00	600.000,00
						4.726.671,00
						4.778.494,95
Funcional:	10.302.0154-2.075	SAÚDE MENTAL				
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	8.000,00	0,00	8.000,00
						58.000,00
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						10.000,00
						68.000,00
Funcional:	10.302.0154-2.076	Saúde da Mulher - Rede Cegonha				
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	26.000,00	0,00	26.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
						76.000,00
Fonte de Recursos:	1.601.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Estruturação da Rede de S				
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	30.000,00	0,00	30.000,00
						30.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 45 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental

Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora

CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício

2023

R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	10.302.0154-2.076	Saúde da Mulher - Rede Cegonha				
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						10.000,00
						116.000,00
Funcional:	10.302.0154-2.599	Ouvitoria				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						5.000,00
						5.000,00
Funcional:	10.302.0154-2.602	Saúde da Pessoa com Deficiência e Doenças Raras				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						5.000,00
						5.000,00
Funcional:	10.303.0154-2.014	Farmácia Municipal				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	250.000,00	0,00	250.000,00
						250.000,00
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	500.000,00	0,00	500.000,00
						500.000,00
Fonte de Recursos:	1.621.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						5.000,00
						755.000,00
Funcional:	10.304.0154-2.603	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental				
Fonte de Recursos:	1.100.2000	Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos - Saúde				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	90.000,00	0,00	90.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Seguridade Social	5.000,00	0,00	5.000,00
						100.000,00
Fonte de Recursos:	1.600.0000	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e E				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Seguridade Social	50.000,00	0,00	50.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Seguridade Social	90.000,00	0,00	90.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 46 de 52



CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes
1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo
Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa. Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar. Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes
2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo
Desfie os frangos depois de cozidos. Não jogue a água que cozinhou o frango. Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha. Coloque a água que está separada para ferver. Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água. Acrescente o molho de frango na água fervendo. Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes
1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo
Corte o frango em pedaços. Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto. Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal. Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes
6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo
Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	01.031.0001-2.506	Refeitório - Vale Refeição				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 1.000,00
						Total da funcional programática: 1.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.507	Segurança				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos: 10.000,00
						Total da funcional programática: 10.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.508	Contribuição para o Fundo de Previdência (20%)				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 1.000,00
						Total da funcional programática: 1.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.509	Manutenção dos Veículos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	1.000,00	0,00	1.000,00
						Total da fonte de recursos: 1.000,00
						Total da funcional programática: 1.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.510	Qualificação e Valorização dos Servidores do Legislativo				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	7.000,00	0,00	7.000,00
						Total da fonte de recursos: 7.000,00
						Total da funcional programática: 7.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.511	Locação de Equipamentos de Informática e Veículos				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00
	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	140.000,00	0,00	140.000,00
						Total da fonte de recursos: 240.000,00
						Total da funcional programática: 240.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.512	Manutenção da Secretaria da Câmara				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.14.00	Diárias - Civil	Fiscal	100.000,00	0,00	100.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 50 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	01.031.0001-2.512	Manutenção da Secretaria da Câmara				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.30.00	Material de Consumo	Fiscal	80.000,00	0,00	80.000,00
	3.3.90.32.00	Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.33.00	Passagens e Despesas com Locomoção	Fiscal	70.000,00	0,00	70.000,00
	3.3.90.34.00	Outras Despesas de Pessoal decorrentes de Contratos de Terceirizaç	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.35.00	Serviços de Consultoria	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
	3.3.90.36.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	Fiscal	200.000,00	0,00	200.000,00
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	170.000,00	0,00	170.000,00
	3.3.90.40.00	Serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação - Pessoa Jurídica	Fiscal	450.000,00	0,00	450.000,00
	3.3.90.46.00	Auxílio-Alimentação	Fiscal	85.000,00	0,00	85.000,00
	3.3.90.49.00	Auxílio-Transporte	Fiscal	30.000,00	0,00	30.000,00
	3.3.90.92.00	Despesas de Exercícios Anteriores	Fiscal	15.000,00	0,00	15.000,00
	4.4.90.51.00	Obras e Instalações	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
	4.4.90.52.00	Equipamentos e Material Permanente	Fiscal	70.000,00	0,00	70.000,00
						Total da fonte de recursos: 1.295.000,00
						Total da funcional programática: 1.295.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.513	Manutenção do Plenário da Câmara - Agente Político				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.1.90.11.00	VENCIMENTOS E VANTAGENS FIXAS - PESSOAL CIVIL	Fiscal	1.090.000,00	0,00	1.090.000,00
	3.1.90.13.02	Contribuição para o Regime Geral de Previdência (INSS)	Fiscal	230.000,00	0,00	230.000,00
						Total da fonte de recursos: 1.320.000,00
						Total da funcional programática: 1.320.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.672	Outras Obrigações do Concurso Público				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos: 5.000,00
						Total da funcional programática: 5.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.673	Estrutura Administrativa de Cargos e Salários				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	10.000,00	0,00	10.000,00
						Total da fonte de recursos: 10.000,00
						Total da funcional programática: 10.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.674	Publicidade dos Atos Oficiais do Poder Legislativo				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	300.000,00	0,00	300.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 51 de 52



Governo do Município de Porto Real

Quadro de Detalhamento da Despesa (QDD)
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

	Código	Descrição	Tipo de Orçamento	Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
Funcional:	01.031.0001-2.674	Publicidade dos Atos Oficiais do Poder Legislativo				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
						Total da fonte de recursos: 300.000,00
						Total da funcional programática: 300.000,00
Funcional:	01.031.0001-2.675	Implantação e Manutenção da Câmara Cultural				
Fonte de Recursos:	1.500.0000	Recursos não Vinculados de Impostos				
	3.3.90.39.00	Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Fiscal	5.000,00	0,00	5.000,00
						Total da fonte de recursos: 5.000,00
						Total da funcional programática: 5.000,00
						Total da unidade executora: 9.785.000,00
						Total da unidade orçamentária: 9.785.000,00
						Total do Órgão: 9.785.000,00
				Valor Fixado	Valor Emendas	Valor Total
		Total de Projetos:		15.939.904,12	0,00	15.939.904,12
		Total de Atividades:		237.385.168,88	0,00	237.385.168,88
		Total de Operações Especiais:		0,00	0,00	0,00
		Total de Reserva de Contingência:		1.000.000,00	0,00	1.000.000,00
		Total Geral:		254.325.073,00	0,00	254.325.073,00

Grupo Assessor Público®

Página 52 de 52



CANJICA

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de milho para canjica/ 7 xícaras (chá) de água/ 1 lata de leite condensado/ 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)/ 1 vidro de leite de coco (200ml)/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 canela em pau/ 2 cravos da índia/ 100g de coco ralado/ 1 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado

Modo de preparo

Deixe o milho de mo-lho em água de um dia para o outro. Escorra e coloque na panela de pressão. Adicione as 7 xícaras (chá) de água, tampe e cozinhe por 40 minutos depois que pe-gar pressão. Retire a pressão da panela e escorra a canjica. Leve ao fogo em uma panela junto com o leite condensado, o leite, o leite de coco, o açúcar, a canela, o cravo e o coco por 10 minutos, ou até ficar cremoso. Coloque em taças, polvilhe com o amen-doim e sirva.

CARAPEBA GRELHADA

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gos-to/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal. Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minu-tos. Na metade do tem-po, vire o peixe, para grelhar por igual. Arrume a folha de al-face em uma traves-sa e coloque o peixe sobre ela.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Valor Fixado
1.005	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais	1.951.198,25
1.015	Implantação de Unidades Habitacionais	200.000,00
1.075	CONSTRUÇÃO DE CICLOVIAS	510.000,00
1.077	CONSTRUÇÃO DO TERMINAL RODOVIÁRIO	2.241.500,00
1.097	Construção de Áreas de Lazer	550.000,00
1.098	Construção de Poliesportivo	1.019.710,92
1.099	Construção da Sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo	10.000,00
1.101	Construção da Sede da Guarda Civil Municipal de Porto Real	100.000,00
1.105	Implementação da Escola Técnica - Centro de Vocação Tecnológica	10.000,00
1.106	Criação do Mercado Produtor	10.000,00
1.109	Criação de Espaços Públicos e Monumentos de Identidade Visual Italiana	10.000,00
1.110	Criação do Centro Gastronômico Municipal	10.000,00
1.115	Construção de Horto Municipal	1.100.000,00
1.116	Construção do Parque de Exposições	1.100.000,00
1.117	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	50.000,00
1.118	Construção do Hospital Municipal Veterinário	100.000,00
1.119	Construção de Unidades de Atenção Básica	10.000,00
1.120	Construção de Academias de Saúde	130.000,00
1.121	Implantação do Centro Municipal de Exames por Imagem	300.000,00
1.122	Ampliação e Modernização do Hospital Municipal	4.778.494,95
1.123	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal	100.000,00
1.125	Construção do Quiosque do Saber	1.000,00
1.128	Conclusão do Teatro Municipal	50.000,00
1.129	Aquisição de Novos Veículos	10.000,00
1.132	Construção e Ampliação da Atual Sede do Poder Legislativo	20.000,00
1.133	Aquisição de Equipamentos e Materiais para Atual Sede do Poder Legislativo	5.000,00
2.003	Publicação de Atos Oficiais	1.350.000,00
2.004	Despesa com Publicidade	1.000.000,00
2.005	Concurso Público	30.000,00
2.006	Serviços de Apoio e Conservação	7.935.000,00
2.008	Valorização e Apoio aos Servidores	200.000,00
2.010	Ampliação de Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	2.048.813,80
2.011	Manutenção do Conselho Municipal de Saúde	40.000,00
2.014	Farmácia Municipal	755.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 1 de 6



Governo do Município de Porto Real

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Valor Fixado
2.021	Sentenças Judiciais	2.800.000,00
2.022	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares - MAC	25.050.165,00
2.024	Consórcio Público	84.000,00
2.025	Serviços de Apoio e Conservação	6.930.000,00
2.031	Manutenção da Folha de Pagamentos e Encargos	6.205.000,00
2.037	Desassoreamento de Rio	45.000,00
2.041	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais	2.000,00
2.043	Revitalização da Lagoa	25.000,00
2.044	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas	235.000,00
2.047	Transporte Escolar Ensino Superior	1.220.000,00
2.049	Manutenção do Conselho Municipal de Educação	10.000,00
2.050	Apoio e Desenvolvimento do EJA	120.000,00
2.057	Sinalização Viária	1.050.000,00
2.059	Promoção e Recuperação de Áreas Ambientais	296.000,00
2.070	Manutenção da Frota de Veículos	446.615,00
2.075	SAÚDE MENTAL	68.000,00
2.076	Saúde da Mulher - Rede Cegonha	116.000,00
2.079	Saúde na Escola	12.000,00
2.107	Transporte Escolar	3.793.926,35
2.111	Auxílio Alimentação - Produzindo Produtores	10.000,00
2.112	Concessão de Auxílio Transporte	1.100.000,00
2.501	Cinema na Praça	10.000,00
2.505	PLANO DE SAÚDE DOS SERVIDORES	2.000.000,00
2.505	Plano de Saúde dos Servidores	4.750.000,00
2.506	Refeitório - Vale Refeição	1.000,00
2.507	Segurança	10.000,00
2.508	Contribuição para o Fundo de Previdência (20%)	1.000,00
2.509	Manutenção dos Veículos	1.000,00
2.510	Qualificação e Valorização dos Servidores do Legislativo	7.000,00
2.511	Locação de Equipamentos de Informática e Veículos	240.000,00
2.512	Manutenção da Secretaria da Câmara	1.295.000,00
2.513	Manutenção do Plenário da Câmara - Agente Político	1.320.000,00
2.514	Manutenção e Operacionalização da SMFRP	4.071.284,60
2.515	Manutenção e Operacionalização da SMA	38.132.922,45

Grupo Assessor Público®

Página 2 de 6



Governo do Município de Porto Real

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Código	Descrição	Valor Fixado
2.516	Manutenção e Operacionalização da SMG	95.000,00
2.517	Manutenção e Operacionalização da PGM	50.000,00
2.518	Manutenção e Operacionalização da CGM	75.000,00
2.519	Manutenção e Operacionalização da SMDETR	210.000,00
2.520	Manutenção e Operacionalização da SMMA	280.000,00
2.521	Manutenção e Operacionalização da SMOSP	4.197.835,00
2.523	Manutenção e Operacionalização da SMEL	410.000,00
2.524	Manutenção e Operacionalização da SMOP	465.000,00
2.526	Manutenção e Operacionalização da SMCST	280.000,00
2.527	Manutenção e Operacionalização da SMLCC	50.000,00
2.528	Manutenção e Operacionalização da SMDRAPA	1.333.284,00
2.529	Manutenção e Operacionalização do FMS	31.496.509,50
2.530	Manutenção e Operacionalização da SMS	57.000,00
2.531	Manutenção e Operacionalização do FMAS	3.443.665,00
2.532	Manutenção e Operacionalização do FMHIS	20.000,00
2.533	Manutenção e Operacionalização do FMI	40.000,00
2.534	Manutenção e Operacionalização da SMASDIH	60.000,00
2.536	Manutenção e Operacionalização do FMADPR	20.000,00
2.537	Manutenção e Operacionalização do FMCA	60.000,00
2.539	Bolsa Atletas	10.000,00
2.540	Centro de Treinamento Esportivo de Alto Rendimento - CTPR	100.000,00
2.541	Escolinhas Esportivas	150.000,00
2.544	Consultoria em Projetos Culturais	15.000,00
2.546	Realização de Feiras Culturais	10.000,00
2.547	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches	410.000,00
2.548	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola	352.000,00
2.549	Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	4.472.422,00
2.550	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)	89.721,80
2.551	Alimentação Escolar - Educação Especial	36.250,00
2.552	Laboratório de Ciências	102.000,00
2.553	Modernização do Laboratório de Informática	1.229.304,09
2.554	Porto Real Cidade da Música	102.000,00
2.555	Dança Educação	2.000,00
2.559	Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional	25.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 3 de 6



SORVETE AMERICANO

Ingredientes

6 colheres (sopa) de achocolatado/6 colheres (sopa) de leite/4 ovos/1 lata de leite condensado/1 e 1/2 litro de leite/8 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro.

Modo de preparo

Misture bem o achocolatado juntamente com as 6 colheres de leite/Coloque em uma forma de buraco e leve ao congelador.
1º CREME:

Em uma panela coloca as gemas, o leite condensado e o leite.
Leve tudo ao fogo para engrossar.
Deixe esfriar e bate no liquidificador.
2º CREME:

Numa vasilha bata as claras em neve e o açúcar até obter consistência de suspiro.
Misture o creme de leite e mexa devagar para não perder o suspiro.
Misture os dois cremes e coloque na forma.
Leve novamente ao congelador por volta de 6 horas.

CARNE DE CHEIRO

Ingredientes

2 cebolas em fatias grossas/2 pimentões verdes/3 vermelhos e cinco amarelos/5 tomates sem sementes/4 dentes de alho/2 colheres de sopa rasa de páprica picante/2 kg de posta branca cortadas em cubos e cozidas em agua e temperos básicos/1 kg de linguiça fininha cortada em três partes cada gomo/4 batatas grandes pré fritas em palitos grandes/Folhas de louro, sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Cozinhe a cebola o alho os tomates a páprica e os pimentões em aproximadamente 1/2 litro de água e sal até amolecer os pimentões.
Bata tudo no liquidificador, volte a panela acrescente a carne já cozida e ferva em fogo baixo.
Leve a linguiça ao fogo em uma panela com meia xícara de água e deixe ferver até secar água e a linguiça, fritar em sua própria gordura.
Incorpore a carne que está no fogo.
Acrescente as folhas de louro o sal e a pimenta e as batatas pré fritas.
Deixe ferver bem, sirva com arroz branco e farofa.

DANONINHO CASEIRO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 caixas de creme de leite/200 g de iogurte natural
1 pacote de suco em pó, sabor morango.

Modo de preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingrediente até obter uma consistência cremosa.
Dispense a mistura em um recipiente e leve à geladeira até que esteja firme.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Valor Fixado
2.560	Atendimento Educacional Especializado	2.000,00
2.561	Alfabetização	2.000,00
2.563	Apoio ao Ensino Fundamental	2.515.304,54
2.564	Apoio à Educação Infantil - Creche	5.982.700,00
2.565	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	2.000,00
2.566	Apoio ao Aluno com Deficiência	2.000,00
2.567	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares	2.000,00
2.569	Manutenção, Preservação e Apoio	2.155.000,00
2.570	Implantação e Manutenção do Plano de Auditoria Governamental	20.000,00
2.571	Devolução de Tributos	12.000,00
2.572	Devolução de Convênios	110.000,00
2.574	Encargos da Dívida Contratada	4.210.000,00
2.577	Cadastro Multifinalitário	100.000,00
2.579	Apoio às Atividades à Criança e ao Adolescente	10.000,00
2.580	Garantia do Direito da Pessoa Idosa	105.000,00
2.581	Regularização Fundiária de Interesse Social	100.000,00
2.582	Melhoria das Condições Habitacionais	100.000,00
2.583	Gestão dos Serviços, Programas e Projetos	26.000,00
2.584	Capacitação e Qualificação dos Profissionais da Assistência Social	10.000,00
2.585	Fortalecimento do Controle Social	66.000,00
2.586	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família	133.676,00
2.587	Benefício Eventual	1.699.868,00
2.588	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)	163.366,95
2.589	Manutenção da Frota de Veículos	155.000,00
2.590	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMASDHH	40.000,00
2.591	Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	189.300,00
2.592	Manutenção e Operacionalização do Conselho Tutelar	30.000,00
2.593	Abrigo Institucional para Crianças e Adolescentes	17.000,00
2.594	Direitos Humanos - Campanhas e Eventos	10.000,00
2.597	Controle de Tabagismo	6.000,00
2.599	Ouvidoria	5.000,00
2.602	Saúde da Pessoa com Deficiência e Doenças Raras	5.000,00
2.603	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental	255.000,00
2.604	Serviço de Vigilância e Epidemiologia	2.563.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 4 de 6



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Valor Fixado
2.607	Manutenção da Corregedoria Geral da Guarda Civil Municipal de Porto Real	30.000,00
2.608	Manutenção do Consórcio Público de Segurança - CISEGCI	10.000,00
2.609	Programa de Integração na Segurança - PROEIS	280.000,00
2.610	Manutenção da Guarda de Trânsito	74.807,80
2.611	Manutenção da Guarda Ambiental	42.500,00
2.612	Manutenção da Defesa Civil	100.000,00
2.613	Manutenção da Guarda Civil Municipal	486.000,00
2.616	Implementação da Política de Segurança da Informação (PSI)	60.000,00
2.617	Treinamento e Capacitação dos Funcionários da TI	20.000,00
2.618	Servidor Mais Eficiente	50.000,00
2.619	Manutenção e Operacionalização do FMDCA	40.000,00
2.620	Manutenção da Escola Técnica - Centro Vocaconal Tecnológico	2.000,00
2.621	Programa Dinamismo	10.000,00
2.622	Curso de Empreendedorismo Feminino - Oficina	10.000,00
2.624	Fomento ao Turismo Gastronômico	10.000,00
2.625	Realização da Festa do Produtor Rural	10.000,00
2.626	Realização e Inovação da Festa do Feijão	10.000,00
2.627	Implantação da Cultura de Agronegócio	10.000,00
2.628	Suporte Técnico Especializado	10.000,00
2.629	Manutenção do Mercado Produtor	10.000,00
2.630	Manutenção da Casa do Trabalhador	10.000,00
2.631	Manutenção dos Espaços Públicos e Monumentos	10.000,00
2.632	Capacitação e Aperfeiçoamento de Mão de Obra Especializada na Culinária Italiana	10.000,00
2.634	Realização da Tradicional Festa Italiana	10.000,00
2.637	Banco de Sementes	20.000,00
2.639	Infraestrutura Urbana	9.415.050,00
2.640	Manutenção do Centro de Capacitação e Treinamento da Guarda Civil Municipal	30.000,00
2.641	Manutenção do CIOSP	1.735.000,00
2.643	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Água e Esgoto, ETA e ETE	1.475.000,00
2.644	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgotamento Sanitário	100.000,00
2.645	Realzinho	210.000,00
2.646	Auxílio Transporte - Produzindo Produtores	10.000,00
2.647	Produtor Mirim	10.000,00
2.648	Manutenção das Estradas Vicinais	392.000,00

Grupo Assessor Público®

Página 5 de 6



Governo do Município de Porto Real

Unid. Orçamental
Governo do Município de Porto Real

Unid. Gestora
CONSOLIDAÇÃO GERAL

Exercício
2023
R\$

Relação de Projetos e Atividades
Orçamento Fiscal e da Seguridade Social

Código	Descrição	Valor Fixado
2.649	Vacinação de Animais	60.000,00
2.650	Manutenção do Horto Municipal	15.000,00
2.652	Manutenção do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	25.000,00
2.653	Garantia do Direito ao Portador de Deficiência	10.000,00
2.654	Valorização e Apoio aos Servidores	1.050.000,00
2.655	Projetos Sociais	100.000,00
2.656	Manutenção e Operacionalização da SMECT	137.955,00
2.657	Manutenção e Operacionalização do FME	34.121.172,00
2.658	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola	2.816.750,00
2.659	Manutenção da Frota de Veículos	180.000,00
2.670	Reformulação do Sine	10.000,00
2.671	Manutenção das Academias de Saúde	20.000,00
2.672	Outras Obrigações do Concurso Público	5.000,00
2.673	Estrutura Administrativa de Cargos e Salários	10.000,00
2.674	Publicidade dos Atos Oficiais do Poder Legislativo	300.000,00
2.675	Implantação e Manutenção da Câmara Cultural	5.000,00
9.999	RESERVA DE CONTINGÊNCIA	1.000.000,00
Total Geral:		254.325.073,00

Grupo Assessor Público®

Página 6 de 6

**Ajude-nos a
manter a
cidade limpa...**

**...não jogue
lixo
nas ruas!**

